CM1089A

Microwave Oven

(COMMERCIAL)

Owner's Instructions & Cooking Guide

Please be advised that the Samsung warranty does NOT cover service calls to explain product operation, correct improper installation, or perform normal cleaning or maintenance.

Planet First **100 % Recycled Paper**

This manual is made with 100 % recycled paper.

imagine the possibilities

Thank you for purchasing this Samsung product. To receive more complete service, please register your product at

www.samsung.com/register

SAMSUNG

USING THIS INSTRUCTION BOOKLET

You have just purchased a SAMSUNG microwave oven. Your Owner's Instructions contain valuable information on cooking with your microwave oven:

- Safety precautions
- Suitable accessories and cookware
- Useful cooking tips
- Cooking tips

LEGEND FOR SYMBOLS AND ICONS

WARNING	Hazards or unsafe practices that may result in **severe personal injury or death**.
CAUTION	Hazards or unsafe practices that may result in **minor personal injury or property damage**.

Warning; Fire hazard	Warning; Hot surface
Warning; Electricity	Warning; Explosive material
Do NOT attempt.	Do NOT touch.
Do NOT disassemble.	Follow directions explicitly.
Unplug the power plug from the wall socket.	Make sure the machine is grounded to prevent electric shock.
Call the service center for help.	Note
Important	

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.

Make sure that these safety precautions are obeyed at all times.

Before using the oven, confirm that the following instructions are followed.

WARNING (Microwave function only)

WARNING: If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.

WARNING: It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.

WARNING: Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.

WARNING: This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 years and above and supervised.

Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.

When heating food in plasitic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignitions.

The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.

If smoke is emitted, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.

WARNING: Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.

WARNING: The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.

Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.

The oven should be cleaned regularly and any food deposites removed.

Failure to maintain the oven in a clean conditioin could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

The appliance is not intended for installing in road vehicles, caravans and similar vehicles etc.

- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- **WARNING:** Liquids or other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode;
- The appliance should not be cleaned with a water jet.
- This oven should be positioned proper direction and height permitting easy access to cavity and control area.
- Before using the your oven first time, oven should be operated with the water during 10 minute and then used.
- If the oven generates a strange noise, a burning smell, or smoke is emitted, unplug the power plug immediately and contact your nearest service center.
- The microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.
- The microwave oven is intended to be used on the counter or counter top use only, the microwave oven shall not be placed in a cabinet.

⚠ WARNING (Oven function only) - Optional

- **WARNING:** When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.
- During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- **WARNING:** Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- A steam cleaner is not to be used.

WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.
Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.

The door or the outer surface may get hot when the appliance is operating.

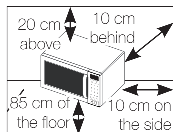
Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

This product is a Group 2 Class B ISM equipment. The definition of group 2 which contains all ISM equipment in which radio-frequency energy is intentionally generated and/or used in the form of electromagnetic radiation for the treatment of material, and EDM and arc welding equipment.
For Class B equipment is equipment suitable for use in domestic establishments and in establishments directly connected to a low voltage power supply network which supplies buildings used for domestic purposes.

INSTALLING YOUR MICROWAVE OVEN

Place the oven on a flat level surface 85 cm above the floor. The surface should be strong enough to safety bear the weight of the oven.



1. When you install your oven, make sure there is adequate ventilation for your oven by leaving at least 10 cm (4 inches) of space behind and, on the sides of the oven and 20 cm (8 inches) of space above.

2. Remove all packing materials inside the oven.

3. Install the roller ring and turntable. Check that the turntable rotates freely. (Turntable type model only)

4. This microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.

☛ If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
For your personal safety, plug the cable into a proper AC earthed socket.

☛ Do not install the microwave oven in hot or damp surroundings like next to a traditional oven or radiator. The power supply specifications of the oven must be respected and any extension cable used must be of the same standard as the power cable supplied with the oven. Wipe the interior and the door seal with a damp cloth before using your microwave oven for the first time.

CLEANING YOUR MICROWAVE OVEN

The following parts of your microwave oven should be cleaned regularly to prevent grease and food particles from building up:

- Inside and outside surfaces
- Door and door seals
- Turntable and Roller rings (Turntable type model only)

☛ **ALWAYS** ensure that the door seals are clean and the door closes properly.

☛ Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

1. Clean the outside surfaces with a soft cloth and warm, soapy water. Rinse and dry.

2. Remove any splashes or stains on the inside surfaces of oven with a soapy cloth. Rinse and dry.

3. To loosen hardened food particles and remove smells, place a cup of diluted lemon juice in the oven and heat for ten minutes at maximum power.

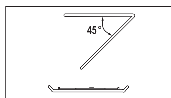
4. Wash the dishwasher-safe plate whenever necessary.

DO NOT spill water in the vents. **NEVER** use any abrasive products or chemical solvents.Take particular care when cleaning the door seals to ensure that no particles:

- Accumulate
- Prevent the door from closing correctly

Clean the microwave oven cavity right after each use with a mild detergent solution, but let the microwave oven cool down before cleaning in order to avoid injury.

When cleaning the upper part inside the cavity, it will be convenient to turn heater downward by 45 ° and clean it.



(Swing heater model only)

STORING AND REPAIRING YOUR MICROWAVE OVEN

A few simple precautions should be taken when storing or having your microwave oven serviced.
The oven must not be used if the door or door seals are damaged:

- Broken hinge
- Deteriorated seals
- Distorted or bent oven casing

Only a qualified microwave service technician should perform repair

NEVER remove the outer casing from the oven. If the oven is faulty and needs servicing or you are in doubt about its condition:

- Unplug it from the wall socket
- Contact the nearest after-sales service centre

If you wish to store your oven away temporarily, choose a dry, dustfree place. **Reason :** Dust and damp may adversely affect the working parts in the oven.

ENGLISH

The Light bulb should not be replaced in person for safety reasons.
Please contact nearest authorised Samsung customer care to arrange for a qualified engineer to replace the bulb.

WARNING				
Only qualified staff should be allowed to modify or repair the appliance.	✓	✓	✓	✓
Do not heat liquids and other food in sealed containers for microwave function.	✓	✓	✓	✓
For your safety, do not use high-pressure water cleaners or steam jet cleaners.	✓	✓	✓	✓
Do not install this appliance; near heater, inflammable material; in a humid, oily or dusty location, in a location exposed to direct sunlight and water or where gas may leak; on un level ground.	✓	✓	✓	✓
This appliance must be properly grounded in accordance with local and national codes.	✓	✓	✓	✓
Remove all foreign substances such as dust or water from the power plug terminals and contact points using a dry cloth on a regular basis.	✓	✓	✓	✓
Do not pull or excessively bend or place heavy objecton the power cord.	✓	✓	✓	✓
In the event of a gas leak (such as propane gas, LP gas, etc.), ventilate immediately without touching the power plug.	✓	✓	✓	✓
Do not touch the power plug with wet hands.	✓	✓	✓	✓
Do not turn the appliance off by unplugging the power plug while an operation is in progress.	✓	✓	✓	✓
Do not insert fingers or foreign substances, If any foreign substance such as water has entered the appliance, unplug the power plug and contact your nearest service centre.	✓	✓	✓	✓
Do not apply excessive pressure or impact to the appliance.	✓	✓	✓	✓
Do not place the oven over a fragile object such as a sink or glass object.	✓	✓		
Do not use benzene, thinner, alcohol, steam cleaner or high pressure cleaner to clean the appliance.	✓	✓	✓	✓
Ensure that the power voltage, frequency and current are the same as those of the product specifications.	✓	✓		✓
Plug the power plug into the wall socket firmly. Do not use a multiple plug adapter, an extension cord or an electric transformer.	✓	✓	✓	
Do not hook the power cord on a metal object, insert the power cord between the objects or behind the oven.	✓	✓	✓	
Do not use a damaged power plug, damaged power cord or loose wall socket. When the power plug or power cord is damaged, contact your nearest service centre.	✓	✓	✓	✓
Do not pour or directly spray water onto the oven.	✓	✓		
Do not place objects on the oven, inside or on the door of the oven.	✓	✓	✓	
Do not spray volatile material such as insecticide onto the surface of the oven.	✓	✓		
Do not store flammable materials in the oven. Take special care when heating dishes or drinks that contain alcohol as alcohol vapours may contact a hot part of the oven.	✓		✓	✓

Keep children away from the door when opening or closing it as they may bump themselves on the door or catch their fingers in the door.	✓	✓	✓	✓
WARNING: Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling,therefore care must be taken when handling the container; To prevent this situation ALWAYS allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off so that the temperature can equalize. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. In the event of scalding, follow these FIRST AID instructions: • Immerse the scalded area in cold water for at least 10 minutes. • Cover with a clean, dry dressing. • Do not apply any creams, oils or lotions.	✓	✓	✓	✓

CAUTION

Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens; DO NOT use any metallic containers, Dinnerware with gold or silver trimmings, Skewers, forks, etc. Remove wire twist ties from paper or plastic bags. Reason: Electric arcing or sparking may occur and may damage the oven.	✓		✓	✓
Do not use your microwave oven to dry papers or clothes.	✓		✓	✓
Use shorter times for smaller amounts of food to prevent overheating and burning food.	✓		✓	✓
Do not immerse the power cable or power plug in water and keep the power cable away from heat.	✓	✓		
Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended; Also do not heat airtight or vacuum-sealed bottles, jars, containers, nuts inshells, tomatoes etc.			✓	✓
Do not cover the ventilation slots with cloth or paper. They may catch fire as hot air escapes from the oven. The oven may also overheat and switch itself off automatically, and will remain off until it cools sufficiently.	✓		✓	
Always use oven mitts when removing a dish from the oven to avoid unintentional burns.			✓	
Stir liquids halfway during heating or after heating ends and allow the liquid stand at least 20 seconds after heating to prevent eruptive boiling.			✓	
Stand at arms length from the oven when opening the door to avoid getting scalded by escaping hot air or steam.			✓	
Do not operate the microwave oven when it is empty. The microwave oven will automatically shut down for 30 minutes for safety purposes. We recommend placing a glass of water inside the oven at all times to absorb microwave energy in case the microwave oven is started accidentally.	✓			✓
Install the oven in compliance with the clearances stated in this manual. (See installing your microwave oven.)	✓		✓	
Take care when connecting other electrical appliances to sockets near the oven.	✓	✓	✓	

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY.(MICROWAVE FUNCTION ONLY)

Failure to observe the following safety precautions may result in harmful exposure to microwave energy.

(a) Under no circumstances should any attempt be made to operate the oven with the door open or to tamper with the safety interlocks (door latches) or to insert anything into the safety interlock holes.

(b) Do NOT place any object between the oven door and front face or allow food or cleaner residues to accumulate on sealing surfaces. Ensure that the door and door sealing surfaces are kept clean by wiping after use first with a damp cloth and then with a soft dry cloth.

(c) Do NOT operate the oven if it is damaged until it has been repaired by a qualified microwave service technician trained by the manufacturer. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the:

(1) door (bent)

(2) door hinges (broken or loose)

(3) door seals and sealing surfaces

(d) The oven should not be adjusted or repaired by anyone other than a properly qualified microwave service technician trained by the manufacturer.

Samsung will charge a repair fee for replacing an accessory or repairing a cosmetic defect if the damage to the unit and/or damage to or loss of the accessory was caused by the customer. Items this stipulation covers include:

(a) A Dented, Scratched, or Broken Door, Handle, Out-Panel, or Control Panel.

(b) A Broken or missing Tray, Guide Roller, Coupler, or Wire Rack.

- Use this appliance only for its intended purpose as described in this instruction manual. Warnings and Important Safety Instructions in this manual do not cover all possible conditions and situations that may occur. It is your responsibility to use common sense, caution, and care when installing, maintaining, and operating your appliance.
- Because these following operating instructions cover various models, the characteristics of your microwave oven may differ slightly from those described in this manual and not all warning signs may be applicable. If you have any questions or concerns, contact your nearest service centre or find help and information online at www.samsung.com.
- This microwave oven is supposed for heating food. It is intended for domestic home-use only. Do not heat any type of textiles or cushions filled with grains, which could cause burns and fire. The manufacturer cannot be held liable for damage caused by improper or incorrect use of the appliance.
- Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possible result in a hazardous situation.



CORRECT DISPOSAL OF THIS PRODUCT (WASTE ELECTRICAL & ELECTRONIC EQUIPMENT)

(Applicable in countries with separate collection systems)

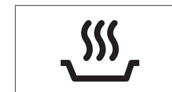
This marking on the product, accessories or literature indicates that the product and its electronic accessories (e.g. charger, headset, USB cable) should not be disposed of with other household waste at the end of their working life. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, please separate these items from other types of waste and recycle them responsibly to promote the sustainable reuse of material resources.
Household users should contact either the retailer where they purchased this product, or their local government office, for details of where and how they can take these items for environmentally safe recycling.
Business users should contact their supplier and check the terms and conditions of the purchase contract. This product and its electronic accessories should not be mixed with other commercial wastes for disposal.

CONTENTS

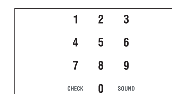
QUICK LOOK-UP GUIDE

If you want to cook some food.

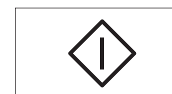
1. Place the food in the oven.
Select the power level by pressing the **Power Level** () button once or more time.



2. Select the cooking time by pressing the **Number** buttons as required (Max : 30 min.).

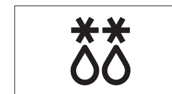


3. Press **Start** () button.
Result : Cooking starts. The oven beeps four times when cooking is over.

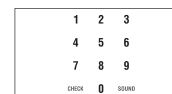


If you want to defrost some food.

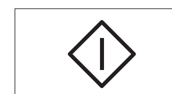
1. Place the frozen food in the oven.
Press the **Defrost** () button.



2. Select the cooking time by pressing the **Number** buttons as required (Max : 30 min.).



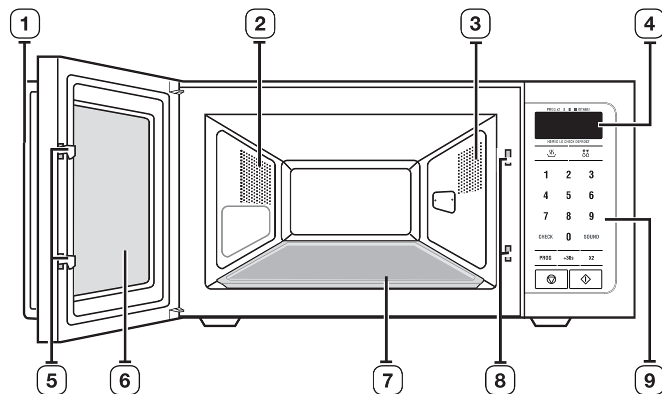
3 Press **Start** () button.
Result : Cooking starts. The oven beeps four times when cooking is over.



If you want to adjust the cooking time.
Leave the food in the oven.
Press +30s once or more times for each extra 30 seconds.

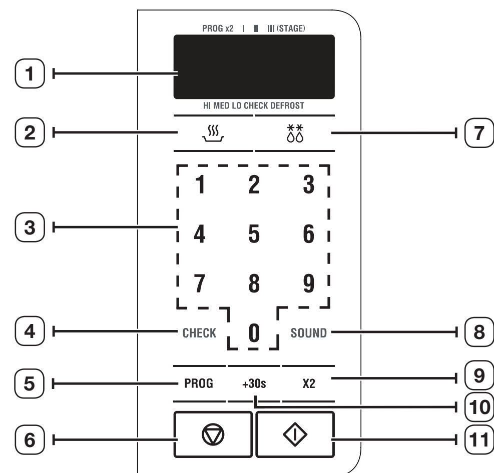


OVEN



1. HANDLE
2. VENTILATION HOLES
3. OVEN LAMP
4. DISPLAY
5. DOOR LATCHES
6. DOOR
7. CERAMIC PLATE
8. SAFETY INTERLOCK HOLES
9. CONTROL PANEL

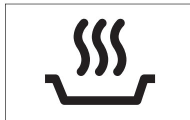
CONTROL PANEL



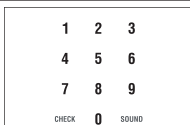
1. DISPLAY
2. POWER LEVEL BUTTON
3. NUMBER BUTTONS
4. CHECK BUTTON
5. PROGRAMME BUTTON
6. STOP/CANCEL BUTTON
7. DEFROST BUTTON
8. SOUND BUTTON
9. DOUBLE QUANTITY BUTTON
10. +30s BUTTON
11. START BUTTON

CHECKING THAT YOUR OVEN IS OPERATING CORRECTLY

The following simple procedure enables you to check that your oven is working correctly at all times.
First, place a bowl of water on the ceramic plate.
Then, close the door.



1. Select the power level by pressing the **Power Level** (♨) button once or more time.



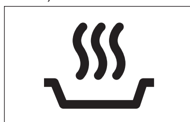
2. Select the cooking time by pressing the **Number** buttons as required (Max : 30 min.).
   Press **Start** (◇) button.
   Result : The oven heats the water for 4 or 5 minutes. The water should then be boiling.

The oven must be plugged into an appropriate wall socket. The ceramic plate must be in position in the oven. If a power level other than the maximum is used, the water takes longer to boil.

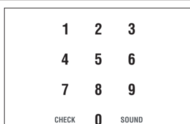
Auto energy saving function.
If you do not select any function when appliance is in the middle of setting or operating with temporary stop condition, function is canceled and the display will be turned off after 10 minutes.
Oven Lamp will be turned off after 5 minutes with door open condition.

COOKING/REHEATING

The following procedure explains how to cook or reheat food.
ALWAYS check your cooking settings before leaving the oven unattended.
First, place the food in the centre of the ceramic plate. Then, close the door.



1. Select the power level by pressing the **Power Level** (♨) button once or more time.



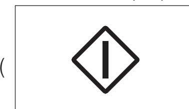
2. Select the cooking time by pressing the **Number** buttons as required (Max : 30 min.).

   Result : The oven light comes on.

Never switch the microwave oven on when it is empty.

USING THE START AND +30 SEC BUTTON

This button offers a convenient way to heat food in 30 seconds increments at the High power level.



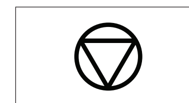
1. Press the **+30s** (+30s) button once for each 30 sec. Press **Start** (◇) button.
   For example, press **+30s** (+30s) button twice for one minute. The time will display, and press **Start** (◇) button.



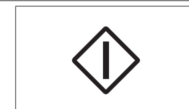
2. Add Seconds to a program in progress by pressing the **+30s** (+30s) button for each 30 sec. you want to add.

USING THE STOP/CANCEL BUTTON

The **Stop/Cancel** (▽) button allows you to clear instructions you have entered. It also allows you to pause the oven's cooking cycle, so that you can check the food.



1. To pause the oven during cooking, press **Stop/Cancel** (▽) button once.



2. To restart, press **Start** (◇) button.

To correct a mistake you have just entered, press **Stop/Cancel** (▽) button once, then re-enter the instructions.

To cancel cooking setting during cooking, press **Stop/Cancel** (▽) button twice.

ENGLISH

SETTING COOKING TIME AND POWER LEVEL

ONE STAGE COOKING.

You can stop cooking at any time to check the food.

1. Press the **Power Level** (♨) button to select the power. By pressing the **Power Level** (♨) button repeatedly, you can select the power level - HI, MED, or LO.



2. Use the **Number** buttons to enter the cooking time. You can set a time from one second to 30 minutes.
   To set a time over one minute, enter the second as well.
   For example, to set 10 minutes, enter **1, 0, 0, 0**.

1 2 3
4 5 6
7 8 9
CHECK 0 SOUND

10:00

3. Press the **Start** (◇) button to begin cooking.



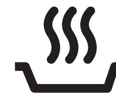
The maxium allowable cooking time is 30 min. If the time exceed 30 min, the display will show “E3”, then press **Stop/Cancel** (▽) button and repeat the steps.

E 3

MULTI- STAGE COOKING

You can stop cooking at any time to check the food.

1. Press the **Power Level** (♨) button to select the power. By pressing the **Power Level** (♨) button repeatedly, you can select the power level - HI, MED, or LO.



2. Use the **Number** buttons to enter the cooking time. You can set a time from one second to 30 minutes.
   To set a time over one minute, enter the second as well.
   For example, to set 10 minutes, enter **1, 0, 0, 0**.

1 2 3
4 5 6
7 8 9
CHECK 0 SOUND

10:00

3. Repeat step 1 and 2 for II or III stage cooking.

4. Press the **Start** (◇) button to begin cooking.



POWER LEVELS

You can choose among the power levels below.

Power Level	Percentage	Output
HIGH (HI)	100 %	1050 W
MEDIUM (MED)	70 %	735 W
LOW (LO)	50 %	525 W
DEFROST (❄)	30 %	315 W

If you select higher power level, the cooking time must be decreased.

If you select lower power level, the cooking time must be increased.

The maxium allowable cooking time is 30 min. If the time exceed 30 min, the display will show “E3”, then press **Stop/Cancel** (⊽) button and repeat the steps.

E 3

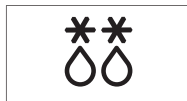
USING DEFROST BUTTON

The defrost time and power level are set automatically. You simply select the programme and the weight.

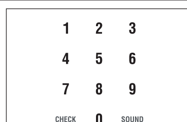
Use only dishes that are microwave-safe.

First, place the frozen food in the centre of the ceramic plate and close the door.

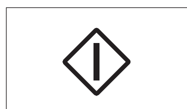
1. Press the **Defrost** ( ) button.



2. Press the **Number** buttons to set the defrosting time. You can set a time from one second to 30 minutes.



3. Press the **Start** ( ) button.



The maxium allowable cooking time is 30 min. If the time exceed 30 min, the display will show “E3”, then press **Stop/Cancel** (⊽) button and repeat the steps.

E 3

MEMORY PROGRAMMING

ONE STAGE COOKING.

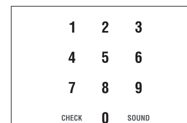
1. Upon pressing the **Program**(PROG) button, the oven will enter Program mode. The display will be cleared.



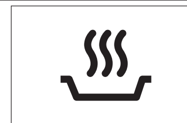


2. Using the **Number** buttons, enter the program number from 1 to 20.

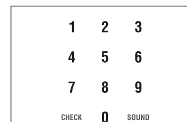




3. Then, press the **Power Level** ( ) button to select power. By pressing the **Power Level** ( ) button repeatedly, you can select the power level - HI, MED, or LOW.



4. Use the **Number** buttons to enter the cooking time. You can set a time from one second to 30 minutes. To set a time over one minute, enter the seconds as well.
   For example, to set 10 minutes, enter **1, 0, 0, 0**.





5. Press the **Program**(PROG) button to complete setting the memory.
   The display will show ‘0’.





The maxium allowable cooking time is 30 min. If the time exceed 30 min, the display will show “E3”, then press **Stop/Cancel** (⊽) button and repeat the steps.



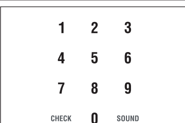
ENGLISH

MULTI - STAGE COOKING.



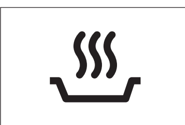
1. Upon pressing the **Program**(PROG) button, the oven will enter Program mode. The display will be cleared.



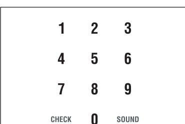


2. Using the **Number** buttons, enter the program number from 1 to 20.





3. Then, press the **Power Level** (♨) button to select power. By pressing the **Power Level** (♨) button repeatedly, you can select the power level - HI, MED, or LOW.



4. Use the **Number** buttons to enter the cooking time. You can set a time from one second to 30 minutes. To set a time over one minute, enter the seconds as well.
   For example, to set 10 minutes, enter **1, 0, 0, 0**.



5. Repeat step 3 and 4 for II or III stage memory memory proggramming.



6. Press the **Program**(PROG) button to complete setting the memory.
   The display will show '0'.



The maxium allowable cooking time is 30 min. If the time exceed 30 min, the display will show "E3", then press **Stop/Cancel** (⊽) button and repeat the steps.



USING MEMORY PROGRAMMING.

Press the **Number** buttons to select user-programmed memory functions (please refer to memory programming) from 1 to 20.
Press the **Start** (◇) button.

If the DEFROST function is included in STAGE COOKING, it works at first.



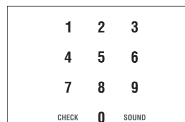
If you want to change program, just reset MEMORY PROGRAMMING.

USING THE CHECK BUTTON

Confirming the cooking time and Power Level in each memory program.

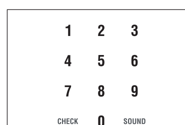


1. Clear all operations by pressing the **Stop/Cancel** (⊽) button.
   Press the **Check** (CHECK) button to enter Check mode.

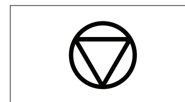


2. Using the **Number** buttons, enter the program number from 1 to 20.
   For example, suppose you press '5', for the Memory Program 5 which is HI Power Level, I Stage cooking with a time of 6 minutes and 30 seconds, 6:30.
   First, '5' will be displayed. but will change to show the





3. After one second, the display will clear automatically. If you want to check other Memory Programs, just enter the Memory Program numbers.



4. Press the **Stop/Cancel** (⊽) botton to exit the Check mode.

Reading each Memory Program's Cycle Counter

1. Clear all operations by pressing the **Stop/Cancel** (⊽) button.
   Press the Check button to enter Check mode.

2. Press the **Start** (◇) button, and then press any **Number** button, from 1 to 20, and the number of cycles for that particular Memory Program will be displayed. The cycle count is displayed in units of 10.
   For example, if Memory Program 5 has been used 100 times, the display will show '10'.

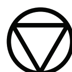


As the display uses units of 10, the cycle counts are approximate. The cycle count displayed increases every ten cycles.

For example, if the cycle count were 90-99, "9" would be displayed, The "9" would change to "10" on the 100th cycle. The cycle counter function has a limit of 99,990 cycles. Once that number is exceeded, the cycle counter will automatically clear and start again from "0".

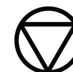
3. After one second, the display will clear automatically. If you want to check other Memory Programs, just enter the Memory Program numbers.

4. Press the **Stop/Cancel** (⊽) button to exit the Checking mode.



RESETTING THE MEMORY PROGRAM CYCLE COUNTER

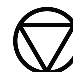
1. Clear all operations by pressing the **Stop/Cancel** (⊽) button.
   The display will show ':0".



2. Hold the Number '0' and then press **Defrost** (❄) button.
   The microwave will emit a Beep sound confirming the reset operation.
   Clearing all numbers on the display using the Stop/Cancel button will show "0" as below.



3. Press the **Stop/Cancel** (⊽) button to exit the Resetting mode.



SETTING THE SOUND

1. Press the **Sound** button to adjust sound volume. The basic sound volume is "LO" and when you press the **Sound** button repeatedly, the sound volume changes in the following order - MED, HI, OFF, LO one by one.

2. Press the **Start** (◇) button to exit **Sound** mode. The display will show ":0".



Indicator	Sound
HI	Loud
MED	Middle
LO	Low
Blank	Off

ENGLISH

ENGLISH

USING THE DOUBLE QUANTITY BUTTON

1. Press the **Double Quantity**(**X2**) button.

X2

2. By using the **Number** buttons, enter the Memory Program number from 1 to 20.
   For example, suppose you press ‘5’ button, for **Memory Program** 5 which is HI Power Level, I Stage cooking with a time of 6 minutes and 30 seconds, 6:30.

1 2 3
4 5 6
7 8 9
CHECK 0 SOUND

5

3. The **Memory Program** then operates for double the user-programmed time, which in this case makes 13 minutes.

13:00

(6.30 x 2 = 13)

The maximum allowable cooking time is 30 min. If doubling the programmed time exceeds the maximum allowable cooking time, the display will show “E3”, then press **Stop/Cancel** (⊚) button.

E 3

COOKWARE GUIDE

To cook food in the microwave oven, the microwaves must be able to penetrate the food, without being reflected or absorbed by the dish used. Care must therefore be taken when choosing the cookware. If the cookware is marked microwave-safe, you do not need to worry. The following table lists various types of cookware and indicates whether and how they should be used in a microwave oven.

Cookware	Microwave-safe	Comments
Aluminum foil	✓✗	Can be used in small quantities to protect areas against overcooking. Arcing can occur if the foil is too close to the oven wall or if too much foil is used.
China and earthenware	✓	Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually suitable, unless deco-rated with a metal trim.
Disposable polyester cardboard dishes	✓	Some frozen foods are packaged in these dishes.
Fast-food packaging		
• Polystyrene cups containers	✓	Can be used to warm food. Overheating may cause the polystyrene to melt.
• Paper bags or newspaper	✗	May catch fire.
• Recycled paper or metal trims	✗	May cause arcing.
Glassware		
• Oven-to-tableware	✓	Can be used, unless decorated with a metal trim.
• Fine glassware	✓	Can be used to warm foods or liquids. Delicate glass may break or crack if heated suddenly.
• Glass jars	✓	Must remove the lid. Suitable for warming only.

Cookware	Microwave-safe	Comments
Metal		
• Dishes	✗	May cause arcing or fire.
• Freezer bag twist ties	✗	
Paper		
• Plates, cups, napkins and Kitchen paper	✓	For short cooking times and warming. Also to absorb excess moisture.
• Recycled paper	✗	May cause arcing.
Plastic		
• Containers	✓	Particularly if heat-resistant thermoplastic. Some other plastics may warp or discolour at high temperatures. Do not use Melamine plastic.
• Cling film	✓	Can be used to retain moisture. Should not touch the food. Take care when removing the film as hot steam will escape.
• Freezer bags	✓✗	Only if boilable or oven-proof. Should not be airtight. Prick with a fork, if necessary.
Wax or grease-proof paper	✓	Can be used to retain moisture and prevent spattering.

✓ **: Recommended**

✓✗ **: Use Caution**

✗ **: Unsafe**

COOKING GUIDE

Reheating Dish Entrees

Use the power levels and times in this table as a guide lines for reheating.

Food	Portion (g)	Method	Power	Time (min.)	Standing time (min.)
Plated meal (chilled)	350	Plate a meal of 2-3 chilled components on a ceramic dish. Reheat covered.	MEDIUM	6½-7	3
Chicken curry & rice (chilled)	300	Plate a meal of 2 chilled components on a ceramic dish (e.g. rice and curry). Reheat covered.	MEDIUM	4½-5½	3
Pasta with sauce (chilled)	350	Put pasta (e.g. spaghetti or egg noodles) into a deep ceramic plate. Reheat covered. Stir during reheating.	HIGH	4-5	3
Filled pasta in sauce (chilled)	350	Put filled pasta (e.g. ravioli, tortellini) in a deep ceramic plate. Reheat covered. Stir occasionally during reheating.	MEDIUM	4½-5½	3
Lasagne (chilled)	400	Put the chilled lasagne (pre-cooked product) widthways in the centre of table. Reheat covered.	HIGH	4½-5½	3
Bechamel potatoes (chilled)	400	Put bechamel potatoes (pr-cooked product) widthways in the centre of table. Reheat covered.	MEDIUM	5½-6½	3
Baked potatoes (ready cooked and chilled)	500 (2 x 250)	Pierce film and put potatoes on a flat ceramic plate.	HIGH	5-6	2-3

ENGLISH

Reheating Soup and Stew

Use the power levels and times in this table as a guide lines for reheating.

Food	Portion (g)	Method	Power	Time (min.)	Standing time (min.)
Soup (chilled)	250	Pour into a deep ceramic plate. Reheat covered. Stir during reheating.	HIGH	3-3½	2-3
Stew (chilled)	250 500	Pour into a deep ceramic plate or bowl. Reheat covered. Stir during reheating.	MEDIUM	4-4½ 5½-6	2-3
Bean stew (canned)	350	Pour into a deep ceramic plate or bowl. Reheat covered. Stir during reheating.	MEDIUM	3½-4	2-3
Soup (frozen)	1000	Pour into a glass pyrex dish with lid. Reheat covered. Stir during reheating.	HIGH	20-22	2-3

Cooking Breakfast

Use the power levels and times in this table as a guide lines for cooking.

Food	Portion	Method	Power	Time (min.)	Standing time (min.)
Bacon (chilled)	2 slices (20 g)	Put bacon slices on kitchen paper on a flat ceramic plate.	HIGH	ca. 1½	1
Scrambled eggs	2 eggs	Beat eggs, add salt and 2 tbsp. milk. Put in a deep ceramic plate. Stir several times during cooking.	LO	ca. 2½	1
Baked beans (canned)	250 g	Put the beans in a deep ceramic plate. Reheat covered. Stir during reheating.	MEDIUM	2½-3½	1-2

Reheating Snacks

Use the power levels and times in this table as a guide lines for cooking.

Food	Portion	Method	Power	Time (min.)	Standing time (min.)
Cheeseburger (chilled)	150 g (1 pc)	Put burger on kitchen paper on a ceramic plate.	HIGH	1-1½	2-3
Cheeseburger (frozen)	150 g (1 pc)	Put burger on kitchen paper on a ceramic plate.	LO	3-3½	2-3
Hot dog (chilled)	125 g (1 pc)	Put hot dog on kitchen paper on a ceramic plate.	MEDIUM	1½	2-3
Pizza; slice (chilled)	100 g	Put the pizza slice on a kitchen paper on ceramic plate.	LO	1½-2	1-2
Meat & vegetable wrap (chilled)	200 g	Put the chilled wrap (filled pastry roll) on kitchen paper on a ceramic plate.	MEDIUM	2-2½	1-2
Quiche/pie (chilled)	150 g	Put quiche on kitchen paper on a ceramic plate.	MEDIUM	2-2½	2-3
Croissants	60 g (2 pcs)	Put the croissants on kitchen paper on a ceramic plate. Serve croissants directly after warming.	MEDIUM	½-1	-

Defrosting and Cooking Desserts

Use the power levels and times in this table as a guide lines for cooking.

Food	Portion	Method	Power	Time (min.)	Standing time (min.)
Berries in sauce	250 g	Put frozen fruits in a glass pyrex bowl with lid. Reheat covered. Stir once during standing time.	MEDIUM	6-6½	2-3
Yeast dumplings with jam filling	300 g (2 pcs)	Put frozen yeast dumplings (pre-cooked) side by side in a glass pyrex bowl with lid. Moist the top of them with cold water. Cook covered.	MEDIUM	4½-5	2-3

Defrosting Bread and Cake

Use the power levels and times in this table as a guide lines for cooking.

Food	Portion	Method	Power	Time (min.)	Standing time (min.)
Baguettes	150 g (1 pc)	Put the baguette widthways on kitchen paper in the oven.	DEFROST	ca. ½	3-5
Bread rolls	50 g (4 pcs)	Put the rolls side by side on kitchen paper in the oven.	DEFROST	ca. 3	3-5
Fruit cake	120 g (1 pc)	Put the piece of cake on a ceramic plate.	DEFROST	3-3½	5-10
Cream cake roll	100 g (1 pc)	Put the piece of cake on a ceramic plate. Place plate in the centre of table. Let stand until cream is totally defrosted.	DEFROST	ca. 1	10-20

WHAT TO DO IF YOU ARE IN DOUBT OR HAVE A PROBLEM

If you have any of the problems listed below try the solutions given.

This is normal.

- Condensation inside the oven.
- Air flow around the door and outer casing.
- Light reflection around the door and outer casing.
- Steam escaping from around the door or vents.

The oven does not start when you press the start button.

- Is the door completely closed?

The food is not cooked at all.

- Have you set the timer correctly?
- Is the door closed?
- Have you overloaded the electric circuit and caused a fuse to blow or a breaker to be triggered?

The food is either overcooked or undercooked.

- Was the appropriate cooking length set for the type of food?
- Was an appropriate power level chosen?

The oven causes interference with radios or televisions.

- Slight interference may be observed on televisions or radios when the oven is operating. This is normal. To solve this problem, install the oven away from televisions, radios and aerials.

The light bulb is not working.

- The Light bulb should not be replaced in person for safety reasons. Please contact nearest authorised Samsung customer care, to arrange for a qualified engineer to replace the bulb.

Sparking and cracking occur inside the oven (arcing).

- Have you used a dish with metal trimmings?
- Have you left a fork or other metal utensil inside the oven?
- Is aluminum foil too close to the inside walls?

Door opening starts automatic operation of fan for 5 minutes.
When placing or removing food items, as soon as the door is opened the lamp and fan will start aoutomatically.The automatic starting of the fan is intentional, so no sevice call is required. The fan will automatically upon closing the door after 5 minutes.

If the above guidelines do not enable you to solve the problem, then contact your local SAMSUNG customer service centre.
Please have the following information read.

- The model and serial numbers, normally printed on the rear of the oven
- Your warranty details
- A clear description of the problem

Then contact your local dealer or SAMSUNG aftersales service.

ENGLISH

ENGLISH

TECHNICAL SPECIFICATIONS

SAMSUNG strives to improve its products at all times. Both the design specifications and these user instructions are thus subject to change without notice.

Model	CM1089A
Power source	230 V ~ 50 Hz
Power consumption Microwave	 1600 W, 7 A
Output power	230 V : 1050 W (IEC-705) (4 power levels including defrost)
Operating frequency	2450 MHz
Cooling method	Cooling fan motor
Dimensions (W x H x D) Outside Oven cavity	 517 x 297 x 412 mm 336 x 225 x 349 mm
Volume	26 liter
Weight Net Gross	 17.5 kg 19.0 kg

MEMO

MEMO

MEMO

ENGLISH



QUESTIONS OR COMMENTS

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
AUSTRIA	0810 - SAMSUNG (7267864, € 0.07/min)	www.samsung.com
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be (Dutch) www.samsung.com/be_fr (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com
FINLAND	030-6227 515	
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr
GERMANY	0180 5 SAMSUNG bzw. 0180 5 7267864* (*0,14 €/Min. aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. 0,42 €/Min.)	www.samsung.com
ITALIA	800-SAMSUNG(726-7864)	
CYPRUS	8009 4000 only from landline (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	
NORWAY	815 56480	
PORTUGAL	808 20-SAMSUNG(808 20 7267)	
SPAIN	902 - 1 - SAMSUNG (902 172 678)	
SWEDEN	0771 726 7864 (SAMSUNG)	
SWITZERLAND	0848 - SAMSUNG(7267864, CHF 0.08/min)	www.samsung.com/ch (German) www.samsung.com/ch_fr (French)
U.K	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com
EIRE	0818 717100	

Code No.: DE68-03310E-01

CM1089A

Mikrowellengerät

(GEWERBE)

Bedienungsanleitung mit Zubereitungshinweisen

Bitte beachten Sie, dass die Garantie von Samsung keine Inanspruchnahme des Kundendienstes für Erläuterungen zum Gerätebetrieb, die Behebung einer unsachgemäßen Installation oder die Durchführung normaler Reinigung oder Wartung des Geräts abdeckt.

Planet First 100 % Recycled Paper

Dieses Handbuch ist zu 100 % auf Recyclingpapier gedruckt.

imagine the possibilities

Vielen Dank, dass Sie sich für dieses Gerät von Samsung entschieden haben. Wenn Sie umfassenderen Service wünschen, registrieren Sie Ihr Gerät unter

www.samsung.com/register

SAMSUNG

DEUTSCH

ZU DIESER BEDIENUNGSANLEITUNG

Sie haben ein Mikrowellengerät von SAMSUNG erworben. Die Bedienungsanleitung enthält nützliche Informationen zur Verwendung des Mikrowellengeräts:

- Sicherheitshinweise
- Geeignetes Zubehör und Kochgeschirr
- Nützliche Zubereitungshinweise
- Weitere Informationen

ÜBERSICHT ÜBER DIE SYMBOLE UND ZEICHEN



Gefährliche bzw. unsichere Praktiken, die zu **schweren Verletzungen oder zum Tod führen können**.



Gefährliche bzw. unsichere Praktiken, die zu **leichten Verletzungen oder Sachschäden** führen können.

	Warnung; Brandgefahr		Warnung; Heiße Oberfläche
	Warnung; Strom		Warnung; Explosives Material
	NICHT ausführen.		NICHT berühren.
	NICHT demontieren.		Befolgen Sie die Anweisungen genau.
	Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.		Um einen Stromschlag zu vermeiden, stellen Sie sicher, dass das Gerät geerdet ist.
	Bitten Sie den Kundendienst um Hilfe.		Hinweise
	Wichtig		

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

LESEN SIE DIE FOLGENDEN HINWEISE AUFMERKSAM DURCH, UND BEWAHREN SIE SIE SO AUF, DASS SIE SIE SPÄTER SCHNELL WIEDERFINDEN.

Stellen Sie sicher, dass diese Sicherheitshinweise jederzeit befolgt werden.

Stellen Sie vor der Inbetriebnahme des Geräts sicher, dass die folgenden Anweisungen beachtet werden.

WARNUNG (nur Mikrowellenfunktion)

WARNUNG: Wenn die Gerätetür oder die Türscharniere beschädigt sind, darf das Gerät bis zur Reparatur durch sachkundiges Fachpersonal nicht verwendet werden.

WARNUNG: Wartungs- oder Reparaturarbeiten, für die eine Schutzabdeckung gegen Mikrowellenstrahlung entfernt werden muss, dürfen nur von sachkundigem Fachpersonal ausgeführt werden.

WARNUNG: Flüssigkeiten und andere Nahrungsmittel dürfen nicht in luftdicht verschlossenen Behältnissen erhitzt werden, da diese explodieren können.

WARNUNG: Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen bedient werden, wenn sie unter Aufsicht stehen oder eine Unterweisung zum sicheren Umgang mit dem Gerät erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung durch den Benutzer dürfen nur von Kindern über 8 Jahren und unter Aufsicht durchgeführt werden.

Verwenden Sie nur Kochzubehör, das für den Einsatz im Innern von Mikrowellengeräten geeignet ist.

Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn Sie Nahrungsmittel in Plastik- oder Papierbehältern erhitzen, da die Gefahr besteht, dass sich die Behälter entzünden.

Das Mikrowellengerät ist zum Erwärmen von Speisen und Getränken vorgesehen. Das Trocknen von Lebensmitteln oder Kleidung und das Aufheizen von Wärmepolstern, Hausschuhen, Schwämmen, feuchten Tüchern usw. kann zu Verletzungen, Entzündung und Brandgefahr führen.

Bei Rauchentwicklung im Gerät halten Sie die Gerätetür geschlossen, und schalten Sie das Gerät aus bzw. unterbrechen Sie die Stromversorgung.

WARNUNG: Beim Erhitzen von Getränken im Mikrowellengerät kann es zu verzögertem Sieden und damit verbundenem Spritzen kommen. Das Behältnis muss deshalb vorsichtig herausgenommen werden.

WARNUNG: Babynahrung in Flaschen und Gläsern muss vor dem Füttern gut geschüttelt bzw. durchgerührt und auf Temperaturverträglichkeit kontrolliert werden, um Verbrennungen zu vermeiden.

Kochen Sie Eier nie in der Schale, und wärmen Sie hart gekochte Eier niemals in der Schale auf. Sie könnten anderenfalls explodieren, selbst nachdem das Erhitzen im Mikrowellengerät abgeschlossen ist.

Das Gerät sollte regelmäßig gereinigt und eventuelle Essensrückstände sollten entfernt werden.

Wenn das Gerät nicht sauber gehalten wird, kann die Oberfläche beschädigt werden. Dies wirkt sich unter Umständen nachteilig auf die Funktionsteile des Geräts aus und verursacht Gefahren.

- Das Gerät ist nicht zur Aufstellung in Straßenfahrzeugen, Wohnwagen und ähnlichen Fahrzeugen bestimmt und nicht für die Nutzung in Außenbereichen geeignet.
- Dieses Gerät ist nicht zum Gebrauch durch Personen (auch Kinder) mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen bestimmt. Von dieser Regel darf nur abgewichen werden, wenn diese Personen unter Aufsicht stehen oder durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person eine Unterweisung zur Bedienung des Geräts erhalten haben.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen können.
- Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder vom Kundendienst bzw. von einer entsprechend qualifizierten Fachkraft ausgetauscht werden, um Gefährdungen auszuschließen.
- **WARNUNG:** Flüssigkeiten und andere Nahrungsmittel dürfen nicht in luftdicht verschlossenen Behältnissen erhitzt werden, da diese explodieren können.
- Das Gerät darf nicht mit einem Wasserstrahl gereinigt werden.
- Dieses Gerät muss ordnungsgemäß ausgerichtet und in der richtigen Höhe aufgestellt werden, damit der Garraum und der Bedienbereich leicht zugänglich sind.
- Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal verwenden, sollten Sie 10 Minuten lang etwas Wasser darin erhitzen.
- Wenn das Gerät ungewöhnliche Geräusche, Brandgeruch oder Rauch entwickelt, trennen Sie sofort die Stromversorgung und wenden Sie sich an Ihr nächstgelegenes Kundendienstzentrum.
- Das Mikrowellengerät muss so aufgestellt werden, dass sich in Reichweite des Kabels eine Steckdose befindet.
- Das Mikrowellengerät ist zur Aufstellung auf der Arbeitsplatte bestimmt und darf nicht im Innern eines Schranks aufgestellt werden.

⚠ WARNUNG (nur Backofenfunktion) - Optional

- **WARNUNG:** Wenn das Gerät im Kombimodus verwendet wird, entstehen hohe Temperaturen. Kinder dürfen das Gerät daher nur unter Aufsicht Erwachsener bedienen.
- Das Gerät erhitzt sich im Betrieb. Es ist Vorsicht geboten, damit Sie die Heizelemente im Innern des Geräts nicht berühren.

WARNUNG: Zugängliche Teile können sich im Betrieb erwärmen. Halten Sie Kinder deshalb fern.

Dampfreiniger dürfen nicht verwendet werden.

WARNUNG: Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Glühlampe auswechseln, da sonst die Gefahr eines Stromschlags besteht.

WARNUNG: Das Gerät und seine zugänglichen Teile können während des Betriebs heiß werden. Es ist Vorsicht geboten, damit Sie die Heizelemente des Geräts nicht berühren. Kinder unter 8 Jahren sollten von dem Gerät ferngehalten werden, es sei denn sie werden ständig beaufsichtigt.

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen bedient werden, wenn sie unter Aufsicht stehen oder eine Unterweisung zum sicheren Umgang mit dem Gerät erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder dürfen das Gerät nur unter Aufsicht reinigen oder warten.

Benutzen Sie keine scharfen Scheuermittel oder Metallschaber, um den Glaseinsatz der Gerätetür zu reinigen. Sie könnten die Oberfläche zerkratzen und damit das Glas zerbrechen lassen.

Wenn das Gerät im Betrieb ist, können Flächen, die Sie erreichen können, heiß sein.

Die Gerätetür oder die Außenflächen können im Betrieb heiß werden.

Halten Sie das Gerät und seine Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.

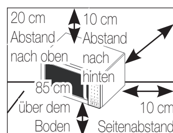
Haushaltsgeräte sollen nicht mit einem externen Zeitschalter oder einer separaten Fernbedienung bedient werden.

Dieses ist ein ISM-Gerät der Gruppe 2 Klasse B. Die Definition von Gruppe 2 umfasst alle ISM-Geräte, in denen Hochfrequenzenergie entsteht und/oder in Form elektromagnetischer Strahlung zur Bearbeitung von Werkstoffen, für Funkenerosions- und Elektroschweißgeräte verwendet wird.
Geräte der Klasse B sind zum Einsatz in Wohnbereichen und in Anlagen bestimmt, die direkt an eine Niederspannungsversorgung angeschlossen sind, mit der Wohngebäude versorgt werden.

AUFSTELLEN DES MIKROWELLENGERÄTS

Stellen Sie das Gerät auf einer ebenen und waagerechten Fläche in einer Höhe von 85 cm auf. Diese Fläche muss ausreichend fest sein, um das Gewicht des Geräts sicher tragen zu können.

1. Achten Sie beim Aufstellen des Geräts auf ausreichende Belüftung. Hinter dem Gerät und an den Seiten sollten mindestens 10 cm und oberhalb des Geräts mindestens 20 cm Abstand eingehalten werden.



2. Entnehmen Sie das Verpackungsmaterial aus dem Inneren des Geräts.
3. Setzen Sie den Drehring und den Drehteller ein. Vergewissern Sie sich, dass der Drehteller problemlos gedreht werden kann. (nur Modelle mit Drehteller)
4. Das Mikrowellengerät muss so aufgestellt werden, dass sich in Reichweite des Kabels eine Steckdose befindet.

☛ Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder vom Kundendienst bzw. von einer entsprechend qualifizierten Fachkraft ausgetauscht werden, um Gefährdungen auszuschließen. Stecken Sie den Netzstecker zu Ihrer eigenen Sicherheit nur in eine ordnungsgemäße und geerdete Wechselstromsteckdose.

☛ Stellen Sie das Mikrowellengerät nicht in einer heißen oder feuchten Umgebung auf, z. B. in der Nähe eines herkömmlichen Herds oder eines Heizkörpers. Die Parameter der Stromversorgung müssen eingehalten werden. Bei Verwendung eines Verlängerungskabels muss dies denselben Anforderungen entsprechen wie das mit dem Mikrowellengerät gelieferte Netzkabel. Reinigen Sie den Garraum und die Türdichtung des Mikrowellengeräts vor der ersten Benutzung mit einem feuchten Lappen.

REINIGEN DES MIKROWELLENGERÄTS

Die folgenden Teile des Mikrowellengeräts sollten regelmäßig gereinigt werden, um zu verhindern, dass sich Fettspritzer und Nahrungsmittelreste ansammeln:

- Innere und äußere Oberflächen
- Gerätetür und Türdichtungen
- Drehteller und Drehringe (Nur Modell mit Drehteller)

☛ Achten Sie darauf, dass die Türdichtungen **IMMER** sauber sind und die Gerätetür ordnungsgemäß schließt.

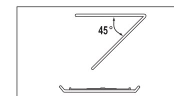
☛ Wenn das Gerät nicht sauber gehalten wird, kann die Oberfläche beschädigt werden. Dies wirkt sich unter Umständen nachteilig auf die Funktionsteile des Geräts aus und verursacht Gefahren.

1. Reinigen Sie die Außenflächen mit einem weichen Tuch und warmem Seifenwasser. Wischen Sie feucht nach und dann trocken.
2. Entfernen Sie Spritzer und Flecken an den Innenflächen des Geräts mit einem Tuch und Seifenwasser. Wischen Sie feucht nach und dann trocken.
3. Stellen Sie zum Lösen angetrockneter Lebensmittelreste und zum Beseitigen von Gerüchen eine Tasse verdünnten Zitronensaft in das Gerät, und erhitzen Sie den Saft zehn Minuten bei maximaler Leistung.
4. Reinigen Sie den Drehteller bei Bedarf in der Spülmaschine.

Spritzen Sie **NIEMALS** Wasser in die Belüftungsschlitze. Verwenden Sie **NIEMALS** Scheuermittel oder chemische Lösungsmittel. Seien Sie beim Reinigen der Türdichtungen besonders vorsichtig, damit:

- sich keine Schmutzpartikel ansammeln
- und das ordnungsgemäße Schließen der Gerätetür verhindern

Reinigen Sie den Garraum des Mikrowellengeräts nach jeder Nutzung mit einem milden Reinigungsmittel. Lassen Sie ihn jedoch vor der Reinigung abkühlen, um Verletzungen zu vermeiden.



Wenn Sie den oberen Teil des Garraums reinigen, empfiehlt es sich, das Heizelement um 45 ° nach unten zu drehen, so dass es ebenfalls gereinigt werden kann (Modell mit klappbarem Heizelement).

LAGERUNG UND REPARATUR DES MIKROWELLENGERÄTS

Bei der Lagerung und Wartung Ihres Mikrowellengeräts sollten einige einfache Vorsichtsmaßnahmen beachtet werden.

Das Gerät darf nicht verwendet werden, wenn:

- die Scharniere beschädigt sind,
- die Türdichtungen gealtert und brüchig sind,
- das Gehäuse verformt oder verbogen ist.

Reparaturen dürfen nur von einer entsprechend qualifizierten Fachkraft ausgeführt werden.

Entfernen Sie **NIEMALS** das Gehäuse des Geräts. Wenn das Gerät Mängel aufweist und gewartet werden muss oder Sie bezüglich des Betriebs unsicher sind:

- ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, und
- kontaktieren Sie das nächstgelegene Kundendienstzentrum.

Wenn Sie das Gerät zeitweilig nicht verwenden möchten, lagern Sie es an einem trockenen, staubfreien Ort.

Grund: Staub und Feuchtigkeit können sich negativ auf die Verschleißteile des Geräts auswirken.

Aus Sicherheitsgründen darf die Glühbirne nicht selbst ausgetauscht werden. Wenden Sie sich an das nächstgelegene autorisierte Samsung-Kundendienstzentrum, um die Glühbirne von qualifiziertem Fachpersonal ersetzen zu lassen.

WARNUNG				
Das Gerät darf nur von qualifiziertem Fachpersonal modifiziert oder repariert werden.	✓	✓	✓	✓
Erhitzen Sie Flüssigkeiten oder andere Nahrungsmittel nicht in luftdicht verschlossenen Behältern.	✓	✓	✓	✓
Zu Ihrer eigenen Sicherheit sollten Sie keine Hochdruckwasser- oder -dampfreiniger verwenden.	✓	✓	✓	✓
Installieren Sie dieses Gerät weder auf unebenem Untergrund noch in der Nähe von Heizkörpern oder entflammbaren Materialien, an einem feuchten, öligen oder staubigen Ort, an einem Platz, der direktem Sonnenlicht oder Wassereinwirkungen ausgesetzt ist oder an dem Gas austreten könnte.	✓	✓	✓	✓
Dieses Gerät muss gemäß den örtlichen und nationalen Vorschriften ordnungsgemäß geerdet werden.	✓	✓	✓	✓
Entfernen Sie mit einem trockenen Tuch regelmäßig alle Fremdkörper wie Staub oder Wasser vom Netzstecker und von den Kontakten.	✓	✓	✓	✓
Ziehen Sie nicht am Netzkabel, knicken Sie es nicht, und stellen Sie keine schweren Gegenstände auf das Netzkabel.	✓	✓	✓	✓
Im Fall eines Gaslecks (z. B. durch Propangas, Erdgas usw.) lüften Sie den Raum sofort, ohne den Netzstecker zu berühren.	✓	✓	✓	✓
Berühren Sie den Netzstecker nicht mit nassen Händen.	✓	✓	✓	✓
Schalten Sie das Gerät, solange es arbeitet, nicht durch Herausziehen des Netzsteckers aus.	✓	✓	✓	✓
Führen Sie keine Finger oder Fremdstoffe in das Gerät ein. Wenn ein Fremdstoff wie z. B. Wasser in das Gerät eingedrungen ist, ziehen Sie den Netzstecker und wenden Sie sich an Ihr örtliches Kundendienstzentrum.	✓	✓	✓	✓
Üben Sie keinen übermäßigen Druck und keine Gewalt auf das Gerät aus.	✓	✓	✓	✓
Stellen Sie das Gerät nicht über ein zerbrechliches Objekt wie z. B. ein Waschbecken oder Glasgegenstände.	✓	✓		
Verwenden Sie niemals Waschbenzin, Verdünner, Alkohol, Dampf- oder Hochdruckreiniger, um das Gerät zu reinigen.	✓	✓	✓	✓
Stellen Sie sicher, dass Netzspannung, Frequenz und Stromstärke den Angaben in den technischen Daten des Geräts entsprechen.	✓	✓		✓
Stecken Sie den Netzstecker fest in die Steckdose. Verwenden Sie keine Mehrfachstecker, Verlängerungskabel oder Stromtrafos.	✓	✓	✓	
Verlegen Sie das Netzkabel nicht über scharfe Metallkanten, zwischen Objekten oder hinter dem Gerät.	✓	✓	✓	
Verwenden Sie keine beschädigten Netzstecker bzw. Netzkabel und keine losen Steckdosen. Wenn das Netzkabel bzw. der Stecker beschädigt sind, wenden Sie sich an Ihr nächstgelegenes Kundendienstzentrum.	✓	✓	✓	✓
Gießen oder sprühen Sie kein Wasser direkt auf das Gerät.	✓	✓		
Stellen Sie Gegenstände weder auf oder in das Gerät, noch auf die Gerätetür.	✓	✓	✓	
Sprühen Sie kein flüchtiges Material wie z. B. Insektizide auf die Oberfläche des Geräts.	✓	✓		

Lagern Sie kein entflammbares Material im Gerät. Seien Sie besonders vorsichtig beim Erhitzen von alkoholhaltigen Gerichten oder Getränken, da der Alkoholdampf in Kontakt mit heißen Teilen des Geräts kommen könnte.	✔		✔	✔
Achten Sie beim Öffnen oder Schließen der Gerätetür auf Kinder in der Nähe, da diese gegen die Gerätetür laufen oder ihre Finger einklemmen könnten.	✔	✔	✔	✔
WARNUNG: Beim Erhitzen von Getränken im Mikrowellengerät kann es zu verzögertem Sieden und damit verbundenem Spritzen kommen. Halten Sie deshalb nach dem Ausschalten des Mikrowellengeräts IMMER eine Ruhezeit von mindestens 20 Sekunden ein, damit ein Temperaturausgleich stattfinden kann. Rühren Sie die Nahrungsmittel bei Bedarf während des Erhitzens, jedoch IMMER nach dem Erhitzen um. Befolgen Sie bei Verbrühungen die nachstehenden ERSTE HILFE-Anweisungen: • Halten Sie die verbrühte Körperstelle mindestens 10 Minuten unter kaltes Wasser. • Bedecken Sie die Wunde mit einem sauberen, trockenen Verband. • Tragen Sie keine Cremes, Öle oder Lotionen auf.	✔	✔	✔	✔

⚠ VORSICHT

Verwenden Sie nur Kochzubehör, das für den Einsatz im Innern von Mikrowellengeräten geeignet ist. Verwenden Sie KEINE Metallbehälter, Essgeschirr mit Gold- oder Silberrand, Spieße, Gabeln usw. Entfernen Sie Drahtverschlüsse von Papier- oder Plastiktüten. Grund: Es kann zu einer elektrischen Funkenbildung kommen, wodurch das Gerät unter Umständen beschädigt wird.	✔		✔	✔
Verwenden Sie das Mikrowellengerät nicht zum Trocknen von Zeitungen oder Kleidung.	✔		✔	✔
Geben Sie bei kleineren Mengen von Nahrungsmitteln geringere Garzeiten ein, um ein Überhitzen und Verbrennen der Nahrungsmittel zu verhindern.	✔		✔	✔
Netzkabel und Netzstecker dürfen nicht mit Wasser in Berührung kommen und das Netzkabel muss von heißen Flächen ferngehalten werden.	✔	✔		
Kochen Sie Eier nie in der Schale, und wärmen Sie hart gekochte Eier niemals in der Schale auf. Sie könnten anderenfalls explodieren, selbst nachdem das Erhitzen im Mikrowellengerät abgeschlossen ist. Erhitzen Sie auch keine luftdichten oder vakuumverschlossenen Flaschen, Einmachgläser, Behälter sowie keine Nüsse mit Schale, Tomaten usw.			✔	✔
Decken Sie die Belüftungsschlitze nicht mit Tüchern oder Papier ab. Sie können Feuer fangen, da heiße Luft aus dem Gerät entweicht. Zudem kann sich das Gerät aufgrund von Überhitzung automatisch selbst abschalten, bis es ausreichend abgekühlt ist.	✔		✔	
Um versehentliche Verbrennungen zu vermeiden, verwenden Sie IMMER Ofenhandschuhe, wenn Sie ein Gefäß aus dem Gerät nehmen.			✔	
Rühren Sie Flüssigkeiten nach der Hälfte oder nach Ablauf der Garzeit um, und lassen Sie sie mindestens 20 Sekunden lang stehen, um ein Überkochen zu vermeiden.			✔	
Stehen Sie beim Öffnen des Geräts eine Armlänge entfernt, um Verbrühungen durch aus dem Innenraum entweichenden Dampf oder heiße Luft zu vermeiden.			✔	
Schalten Sie das Gerät nicht ein, wenn es leer ist. Das Mikrowellengerät schaltet sich aus Sicherheitsgründen 30 Minuten lang automatisch ab. Wir empfehlen, stets ein Glas Wasser in das Mikrowellengerät zu stellen, damit die Mikrowellen absorbiert werden, falls das Gerät versehentlich eingeschaltet wird.	✔			✔
Halten Sie beim Aufstellen des Geräts die in diesem Handbuch angegebenen Abstände ein (Siehe „Aufstellen des Mikrowellengeräts“).	✔		✔	
Gehen Sie vorsichtig vor, wenn Sie weitere elektrische Geräte an Steckdosen in der Nähe des Mikrowellengeräts anschließen.	✔	✔	✔	

DEUTSCH

SICHERHEITSHINWEISE ZUR VERMEIDUNG DES KONTAKTS MIT MIKROWELLENSTRAHLUNG (NUR MIKROWELLENFUNKTION)

Die Nichtbeachtung der folgenden Sicherheitshinweise führt möglicherweise dazu, dass Sie schädlicher Mikrowellenstrahlung ausgesetzt sind.

(a) Es darf unter keinen Umständen versucht werden, das Gerät bei geöffneter Gerätetür zu betreiben, eigenmächtige Änderungen an der Sicherheitsverriegelung (oder den Türriegeln) vorzunehmen oder Gegenstände in die Öffnungen der Sicherheitsverriegelung einzuführen.

(b) Sorgen Sie dafür, dass sich keine Gegenstände zwischen Gerätevorderseite und Gerätetür befinden. Die Dichtungsflächen der Gerätetür dürfen nicht mit Essensresten oder Reinigungsmittelrückständen verschmutzt sein. Stellen Sie sicher, dass die Gerätetür und die entsprechenden Dichtungsflächen sauber sind, indem Sie sie nach der Benutzung des Geräts zuerst mit einem feuchten und anschließend mit einem trockenen, weichen Lappen abwischen.

(c) Bei Beschädigung des Geräts darf dieses bis zur Reparatur durch Fachpersonal vom Kundendienst für Mikrowellengeräte nicht in Betrieb genommen werden. Es ist besonders wichtig, dass die Gerätetür ordnungsgemäß schließt und folgende Teile nicht beschädigt sind:

(1) Gerätetür (verbogen)

(2) Türscharniere (beschädigt oder locker)

(3) Türverriegelungen und Dichtungsflächen

(d) Die Reparatur des Geräts darf nur vom qualifizierten Fachpersonal des Kundendienstes für Mikrowellengeräte ausgeführt werden.

Samsung erhebt Gebühren für den Austausch eines Zubehörteils oder das Beheben kosmetischer Fehler, wenn der Schaden am Gerät und/ oder am Zubehörteil oder dessen Verlust auf ein Verschulden des Kunden zurückzuführen ist. Zu den von dieser Bestimmung betroffenen Teilen gehören:

(a) Gerätetüren, Griffe, äußere Verkleidung oder Gehäuse, die beschädigt, zerkratzt oder gerissen sind

(b) Zerbrochene oder fehlende Drehteller, Führungsringe, Drehaufsätze oder Gitterroste

- Verwenden Sie das Gerät nur zu den in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Zwecken. Die Warnungen und wichtigen Sicherheitshinweise decken nicht alle denkbaren Umstände und Situationen ab. Lassen Sie den gesunden Menschenverstand, Vorsicht und die notwendige Sorgfalt nicht außer Acht, wenn Sie Ihr Gerät installieren, warten und einsetzen.
- Da die folgenden Hinweise zum Betrieb für verschiedene Modelle gelten, können die Eigenschaften Ihres Geräts sich leicht von den in diesem Handbuch beschriebenen unterscheiden, und es kann sein, dass nicht alle Warnhinweise zutreffen. Bei Fragen oder Problemen wenden Sie sich an Ihr nächstgelegenes Kundendienstzentrum, oder holen Sie sich Hilfe und Informationen online unter www.samsung.com.
- Dieses Gerät wurde zum Erhitzen von Nahrungsmitteln entwickelt. Das Gerät ist ausschließlich für die Verwendung in Privathaushalten geeignet. Erwärmen Sie keine Textilien oder mit Körnern gefüllte Kissen, die zu Verbrennungen und Bränden führen könnten. Der Hersteller haftet für keinerlei Schäden, die durch unsachgemäße oder falsche Nutzung des Geräts entstehen.
- Wenn das Gerät nicht sauber gehalten wird, kann die Oberfläche beschädigt werden. Dies wirkt sich unter Umständen nachteilig auf die Lebensdauer des Geräts aus und verursacht möglicherweise Gefahren.



KORREKTE ENTSORGUNG VON ALTGERÄTEN (ELEKTROSCHROTT)

(Gilt für Länder mit Abfalltrennsystemen)

Die Kennzeichnung auf dem Produkt, Zubehörteilen bzw. auf der dazugehörigen Dokumentation gibt an, dass das Produkt und Zubehörteile (z. B. Ladegerät, Kopfhörer, USB-Kabel) nach ihrer Lebensdauer nicht zusammen mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgt werden dürfen. Entsorgen Sie dieses Gerät und Zubehörteile bitte getrennt von anderen Abfällen, um der Umwelt bzw. der menschlichen Gesundheit nicht durch unkontrollierte Müllbeseitigung zu schaden. Helfen Sie mit, das Altgerät und Zubehörteile fachgerecht zu entsorgen, um die nachhaltige Wiederverwertung von stofflichen Ressourcen zu fördern.

Private Nutzer wenden sich an den Händler, bei dem das Produkt gekauft wurde, oder kontaktieren die zuständigen Behörden, um in Erfahrung zu bringen, wo Sie das Altgerät bzw. Zubehörteile für eine umweltfreundliche Entsorgung abgeben können.

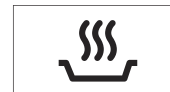
Gewerbliche Nutzer wenden sich an ihren Lieferanten und gehen nach den Bedingungen des Verkaufsvertrags vor. Dieses Produkt und elektronische Zubehörteile dürfen nicht zusammen mit anderem Gewerbemüll entsorgt werden.

INHALT

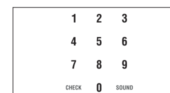
KURZREFERENZ

Erhitzen von Nahrungsmitteln.

1. Legen Sie die Nahrungsmittel in das Gerät. Wählen Sie durch ggf. mehrmaliges Drücken der Taste für die **Leistungsstufe** (♨) die gewünschte Leistungsstufe aus.

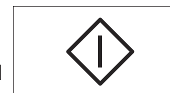


2. Geben Sie mit Hilfe der **Zifferntasten** die gewünschte Garzeit ein (Max.: 30 Min.)



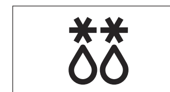
3. Drücken Sie die Taste **Start** (◇).

Ergebnis: Die Nahrungsmittel werden zubereitet. Nach Ablauf der Garzeit erklingt viermal ein Signalton.

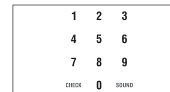


Auftauen von Nahrungsmitteln.

1. Legen Sie die gefrorenen Lebensmittel in das Gerät. Drücken Sie die Taste für **Auftauen** (❄).

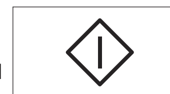


2. Geben Sie mit Hilfe der **Zifferntasten** die gewünschte Garzeit ein (Max.: 30 Min.)



3 Drücken Sie die Taste **Start** (◇).

Ergebnis: Die Nahrungsmittel werden zubereitet. Nach Ablauf der Garzeit erklingt viermal ein Signalton.



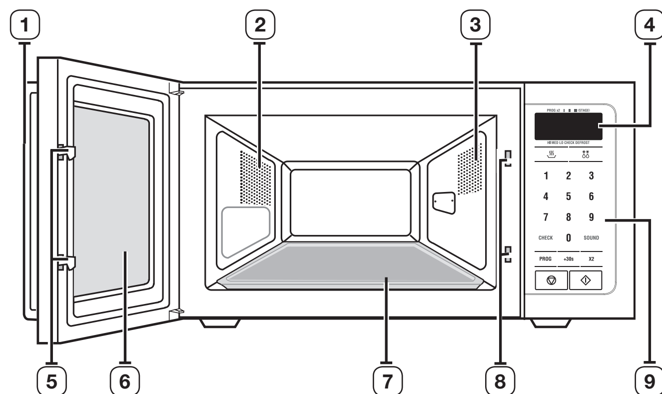
Einstellen der Garzeit.

Nehmen Sie die Nahrungsmittel nicht aus dem Gerät. Drücken Sie für jeweils 30 Sekunden weiterer Garzeit einmal die Taste „+30s“.



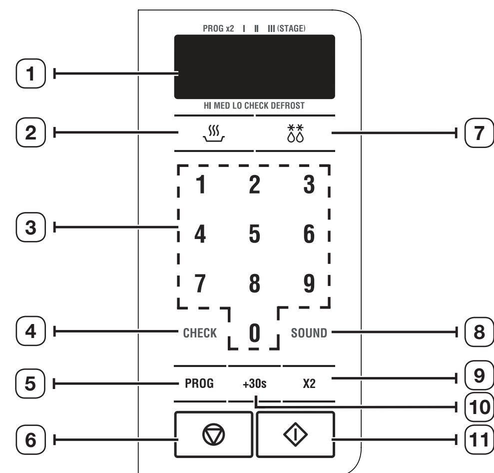
DEUTSCH

GERÄT



1. GRIFF
2. BELÜFTUNGSSCHLITZE
3. GERÄTELAMPE
4. DISPLAY
5. TÜRRIEGEL
6. GERÄTETÜR
7. KERAMIKPLATTE
8. ÖFFNUNGEN FÜR SICHERHEITSVERRIEGELUNG
9. BEDIENFELD

BEDIENFELD

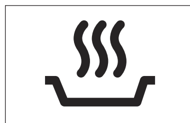


1. DISPLAY
2. LEISTUNGSSTUFE
3. ZIFFERNTASTEN
4. ÜBERPRÜFUNG
5. PROGRAMMAUSWAHLTASTE
6. STOPP/ABBRECHEN
7. AUFTAUEN
8. SIGNALTON
9. DOPPELTE MENGE
10. +30s
11. START

ÜBERPRÜFEN AUF ORDNUNGSGEMÄSSE FUNKTIONSWEISE

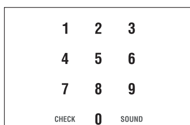
Mit Hilfe des folgenden einfachen Verfahrens können Sie jederzeit überprüfen, ob Ihr Gerät ordnungsgemäß funktioniert. Stellen sie zunächst eine Schüssel Wasser auf die Keramikplatte. Schließen Sie dann die Gerätetür.

1. Stellen Sie durch ggf. mehrmaliges Drücken der Taste für die **Leistungsstufe** (♨) die gewünschte Leistungsstufe ein.



2. Geben Sie mit Hilfe der **Zifferntasten** die gewünschte Garzeit ein (Max.: 30 Min.). Drücken Sie die Taste **Start** (◇).

   Ergebnis: Das Wasser wird im Gerät 4 bzw. 5 Minuten erhitzt. Es sollte anschließend sieden.



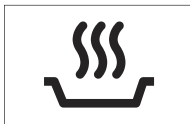
Das Gerät muss in eine dafür geeignete Steckdose eingesteckt werden. Die Keramikplatte muss sich im Gerät befinden. Wenn Sie eine niedrigere Leistungsstufe verwenden, dauert es länger, bis das Wasser kocht.

Automatische Energiesparfunktion
Wenn Sie das Gerät einstellen oder vorübergehend anhalten und keine weiteren Eingaben machen, wird die aktuelle Funktion nach 10 Minuten abgebrochen, und das Display wird ausgeschaltet. Die Innenbeleuchtung wird bei geöffneter Gerätetür nach 5 Minuten ausgeschaltet.

ERHITZEN/AUFWÄRMEN

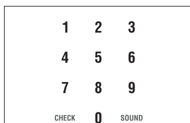
Im Folgenden finden Sie Hinweise zum Erhitzen oder Aufwärmen von Nahrungsmitteln. Überprüfen Sie **STETS** die vorgenommenen Einstellungen, bevor Sie das Gerät unbeaufsichtigt lassen. Legen Sie zuerst die Nahrungsmittel in die Mitte der Keramikplatte. Schließen Sie dann die Gerätetür.

1. Stellen Sie durch ggf. mehrmaliges Drücken der Taste für die **Leistungsstufe** (♨) die gewünschte Leistungsstufe ein.



2. Geben Sie mit Hilfe der **Zifferntasten** die gewünschte Garzeit ein (Max.: 30 Min.)

   Ergebnis: Die Beleuchtung des Geräts geht an.

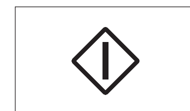


Schalten Sie das Mikrowellengerät niemals ein, wenn es leer ist.

VERWENDEN DER TASTEN START UND +30S

Mit dieser Taste können Sie bequem Nahrungsmittel in 30-Sekunden-Schritten auf hoher Leistungsstufe erwärmen.

1. Drücken Sie für jeweils 30 Sekunden Garzeit einmal die Taste **+30s** (**+30s**). Drücken Sie die Taste **Start** (◇). Beispiel: Drücken Sie für eine Garzeit von einer Minute zweimal die Taste **+30s** (**+30s**). Im Display wird die Zeit angezeigt. Drücken Sie nun die Taste **Start** (◇).



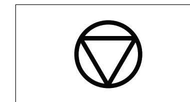
2. Drücken Sie zum Verlängern der Garzeit um jeweils 30 Sekunden einmal die Taste **+30s** (**+30s**).



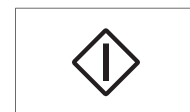
VERWENDEN DER TASTE STOPP/ABBRECHEN

Mit der Taste **Stopp/Abbrechen** (▽) können Sie getätigte Eingaben löschen. Darüber hinaus können Sie mit dieser Taste den Garvorgang zum Überprüfen der Nahrungsmittel unterbrechen.

1. Zum Unterbrechen des Garvorgangs drücken Sie die Taste **Stopp/Abbrechen** (▽) einmal.



2. Zum Fortsetzen des Garvorgangs drücken Sie die Taste **Start** (◇).



Zum Korrigieren von fehlerhaften Eingaben drücken Sie einmal die Taste **Stopp/Abbrechen** (▽) und geben die gewünschten Einstellungen erneut ein.

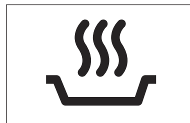
Wenn Sie die vorgenommenen Einstellungen während des Garvorgangs stornieren möchten, drücken Sie die Taste **Stopp/Abbrechen** (▽) zweimal.

EINSTELLEN VON GARZEITEN UND LEISTUNGSSTUFEN

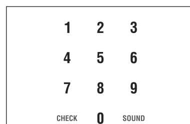
GAREN IN EINEM SCHITT

Sie können den Garvorgang jederzeit unterbrechen, um die Nahrungsmittel zu überprüfen.

1. Drücken Sie zum Auswählen der Leistungsstufe die Taste für die **Leistungsstufe** (♨). Wählen Sie durch ggf. mehrmaliges Drücken der Taste für die **Leistungsstufe** (♨) eine der Leistungsstufen „HI (Hoch)“, „MED (Mittel)“ oder „LO (Niedrig)“ aus.

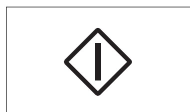


2. Geben Sie mit den **Zifferntasten** die gewünschte Garzeit ein. Sie können eine Garzeit zwischen einer Sekunde und 30 Minuten einstellen.
   Geben Sie bei einer Garzeit von mehr als einer Minute auch die Sekunden ein. Wenn Sie beispielsweise eine Garzeit von 10 Minuten einstellen möchten, müssen Sie **1, 0, 0, 0** eingeben.



10:00

3. Drücken Sie die Taste **Start** (◇), um den Garvorgang zu starten.



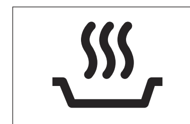
Die maximal zulässige Garzeit beträgt 30 Minuten. Bei Überschreiten von 30 Minuten wird im Display die Meldung „E3“ angezeigt. Drücken Sie in diesem Fall die Taste **Stopp/Abbrechen** (◇), und wiederholen Sie die Schritte.

E 3

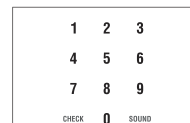
GAREN IN MEHREREN SCHITTEN

Sie können den Garvorgang jederzeit unterbrechen, um die Nahrungsmittel zu überprüfen.

1. Drücken Sie zum Auswählen der Leistungsstufe die Taste für die **Leistungsstufe** (♨). Wählen Sie durch ggf. mehrmaliges Drücken der Taste für die **Leistungsstufe** (♨) eine der Leistungsstufen „HI (Hoch)“, „MED (Mittel)“ oder „LO (Niedrig)“ aus.

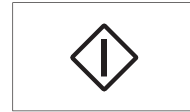


2. Geben Sie mit den **Zifferntasten** die gewünschte Garzeit ein. Sie können eine Garzeit zwischen einer Sekunde und 30 Minuten einstellen. Geben Sie bei einer Garzeit von mehr als einer Minute auch die Sekunden ein. Wenn Sie beispielsweise eine Garzeit von 10 Minuten einstellen möchten, müssen Sie **1, 0, 0, 0** eingeben.



10:00

3. Wiederholen Sie die Schritte 1 und 2 für das Garen in zwei und drei Schritten.
4. Drücken Sie die Taste **Start** (◇), um den Garvorgang zu starten.



LEISTUNGSSTUFEN

Sie können zwischen den unten aufgeführten Leistungsstufen wählen.

Leistungsstufe	Prozentsatz	Ausgangsleistung
HI (HOCH)	100 %	1050 W
MED (MITTEL)	70 %	735 W
LO (NIEDRIG)	50 %	525 W
AUFTAUEN (❄)	30 %	315 W

Wenn Sie eine höhere Leistungsstufe auswählen, muss die Garzeit dementsprechend verringert werden.

Wenn Sie eine niedrigere Leistungsstufe auswählen, muss die Garzeit entsprechend verlängert werden.

Die maximal zulässige Garzeit beträgt 30 Minuten. Bei Überschreiten von 30 Minuten wird im Display die Meldung „E3“ angezeigt. Drücken Sie in diesem Fall die Taste **Stopp/Abbrechen** (⊘), und wiederholen Sie die Schritte.

E 3

VERWENDEN DER AUFTAUAUTOMATIK

Auftauzeit und Leistungsstufe werden automatisch eingestellt. Sie brauchen nur das Programm und das Gewicht auszuwählen.

Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Geschirr.

Stellen Sie zunächst die Nahrungsmittel in die Mitte der Keramikplatte, und schließen Sie die Gerätetür.

1. Drücken Sie die Taste für **Auftauen** (⁂).



2. Geben Sie mit den **Zifferntasten** die gewünschte Auftaudauer ein. Sie können Garzeiten zwischen 1 Sekunde und 30 Minuten einstellen.

3. Drücken Sie die Taste **Start** (◇).



Die maximal zulässige Garzeit beträgt 30 Minuten. Bei Überschreiten von 30 Minuten wird im Display die Meldung „E3“ angezeigt. Drücken Sie in diesem Fall die Taste **Stopp/Abbrechen** (⊘), und wiederholen Sie die Schritte.

E 3

PROGRAMMIERFUNKTIONEN

GAREN IN EINEM SCHITT

1. Durch Drücken der Auswahltaste für das **Programm** (PROG) wird das Gerät in den Programmmodus versetzt. Die Anzeige wird gelöscht.

PROG

2. Geben Sie mit den **Zifferntasten** eine Programmnummer zwischen 1 und 20 ein.

: 1

3. Drücken Sie anschließend zum Auswählen der Leistungsstufe die Taste für die **Leistungsstufe** (♨). Wählen Sie durch ggf. mehrmaliges Drücken der Taste für die **Leistungsstufe** (♨) eine der Leistungsstufen „HI (Hoch)“, „MED (Mittel)“ oder „LO (Niedrig)“ aus.



4. Geben Sie mit den **Zifferntasten** die gewünschte Garzeit ein. Sie können Garzeiten zwischen 1 Sekunde und 30 Minuten einstellen. Geben Sie bei Garzeiten von mehr als einer Minute auch die Sekunden ein. Beispiel: Wenn Sie eine Garzeit von 10 Minuten einstellen möchten, geben Sie **1, 0, 0, 0** ein.

10:00

5. Drücken Sie die Auswahltaste für das **Programm** (PROG), um die programmierten Einstellungen zu speichern. Im Display wird „0“ angezeigt.

PROG

: 0

Die maximal zulässige Garzeit beträgt 30 Minuten. Bei Überschreiten von 30 Minuten wird im Display die Meldung „E3“ angezeigt. Drücken Sie in diesem Fall die Taste **Stopp/Abbrechen** (⊘), und wiederholen Sie die Schritte.

E 3

DEUTSCH

DEUTSCH

GAREN IN MEHREREN SCHRITTEN

1. Durch Drücken der Auswahltaste für das **Programm** (PROG) wird das Gerät in den Programmmodus versetzt. Die Anzeige wird gelöscht.

   PROG

   :

2. Geben Sie mit den **Zifferntasten** eine Programmnummer zwischen 1 und 20 ein.

   : 1

3. Drücken Sie anschließend zum Auswählen der Leistungsstufe die Taste für die **Leistungsstufe** ( ). Wählen Sie durch ggf. mehrmaliges Drücken der Taste für die **Leistungsstufe** ( ) eine der Leistungsstufen „HI (Hoch)", „MED (Mittel)" oder „LO (Niedrig)" aus.

4. Geben Sie mit den **Zifferntasten** die gewünschte Garzeit ein. Sie können Garzeiten zwischen 1 Sekunde und 30 Minuten einstellen. Geben Sie bei Garzeiten von mehr als einer Minute auch die Sekunden ein. Beispiel: Wenn Sie eine Garzeit von 10 Minuten einstellen möchten, geben Sie **1, 0, 0, 0** ein.

   10:00

5. Wiederholen Sie die Schritte 3 und 4 für die Speicherung von Programmen mit zwei bzw. drei Schritten.

6. Drücken Sie die Auswahltaste für das **Programm** (PROG), um die programmierten Einstellungen zu speichern. Im Display wird „0" angezeigt.

   PROG

   : 0

Die maximal zulässige Garzeit beträgt 30 Minuten. Bei Überschreiten von 30 Minuten wird im Display die Meldung „E3" angezeigt. Drücken Sie in diesem Fall die Taste **Stopp/Abbrechen** ( ), und wiederholen Sie die Schritte.

E 3

VERWENDEN DER PROGRAMMIERFUNKTIONEN

Geben Sie mit den **Zifferntasten** eine Programmnummer zwischen 1 und 20 (siehe „Programmierfunktionen") ein. Drücken Sie die Taste **Start** ( ).

Wenn Sie ein Programm mit mehreren Garschritten auswählen, das einen Auftauschritt umfasst, wird dieser zuerst ausgeführt.

Wenn Sie ein gespeichertes Programm austauschen möchten, setzen Sie die Programmierfunktion einfach zurück.

VERWENDEN DER ÜBERPRÜFUNGSTASTE

Bestätigen von Garzeiten und Leistungsstufen im jeweiligen Programm.

1. Brechen Sie alle Vorgänge durch Drücken der Taste **Stopp/Abbrechen** ( ) ab. Wechseln Sie durch Drücken der Taste für die **Überprüfung** (CHECK) in den Überprüfungsmodus.

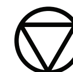
   CHECK

2. Geben Sie mit den **Zifferntasten** eine Programmnummer zwischen 1 und 20 ein. Beispiel: Angenommen, Sie geben „5" ein, um Programm 5 auszuwählen. Für dieses ist die Leistungsstufe „HI (Hoch)" für Garen in einem Schritt und eine Garzeit von 6 Minuten und 30 Sekunden eingestellt.
   In diesem Fall wird zunächst „5" angezeigt. Anschließend wechselt die Anzeige zu

   6:30

3. Nach 1 Sekunde wird die Anzeige automatisch gelöscht. Wenn Sie die Einstellungen weiterer Programme überprüfen möchten, geben Sie einfach die entsprechende Programmnummer ein.

4. Drücken Sie die Taste **Stopp/Abbrechen** ( ), um den Überprüfungsmodus zu verlassen.

Anzeigen des Programmausführungszählers.

1. Brechen Sie alle Vorgänge durch Drücken der Taste **Stopp/Abbrechen** (⊽) ab. Wechseln Sie durch Drücken der Taste „Check (Überprüfung)“ in den Überprüfungsmodus.

CHECK

2. Drücken Sie die Taste **Start** (◇), und geben Sie anschließend mit den **Zifferntasten** eine Programmnummer zwischen 1 und 20 ein. Die Anzahl der Ausführungen des ausgewählten Programms wird angezeigt. Der Ausführungszähler wird in Zehnereinheiten angezeigt.
Beispiel: Wenn Programm 5 bereits 100 Mal ausgeführt wurde, erscheint im Display „10“.

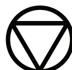
10

Da die Anzeige in Zehnereinheiten erfolgt, sind die angezeigten Werte nur ungefähre Angaben. Die angezeigte Anzahl erhöht sich nach jeweils 10 Programmausführungen.

Wenn beispielsweise die Anzahl der Ausführungen 90 - 99 beträgt, wird „9“ angezeigt. Bei der hundertsten Ausführung wechselt die Anzeige von „9“ zu „10“. Die Ausführungszählerfunktion kann maximal 99990 Programmausführungen erfassen. Bei Überschreiten dieser Anzahl wird der Zähler automatisch gelöscht und beginnt mit der Zählung wieder bei „0“.

3. Nach 1 Sekunde wird die Anzeige automatisch gelöscht. Wenn Sie die Einstellungen weiterer Programme überprüfen möchten, geben Sie einfach die entsprechende Programmnummer ein.

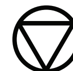
4. Drücken Sie die Taste **Stopp/Abbrechen** (⊽), um den Überprüfungsmodus zu verlassen.



ZURÜCKSETZEN DES PROGRAMMAUSFÜHRUNGSZÄHLERS

1. Brechen Sie alle Vorgänge durch Drücken der Taste **Stopp/Abbrechen** (⊽) ab. Im Display wird „:0“ angezeigt.

0

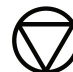


2. Halten die Zifferntaste „0“ gedrückt, während Sie die Taste für **Auftauen** (⁂) drücken. Das Zurücksetzen wird mit einem Signalton bestätigt. Wenn Sie mit Hilfe der Taste Stopp/Abbrechen (⊽) alle Ziffern in der Anzeige löschen, erscheint wie unten abgebildet „0“ im Display.



3. Drücken Sie die Taste **Stopp/Abbrechen** (⊽), um den Modus zum Zurücksetzen zu verlassen.

: 0



EINSTELLEN DES SIGNALTONS

1. Drücken Sie die Taste **Sound (Signalton)**, um die Lautstärke des Signaltons einzustellen. Die Standardeinstellung für die Lautstärke des Signaltons ist „LO (Gering)“. Wenn Sie die Taste **Sound (Signalton)** wiederholt drücken, wechseln die Lautstärkeneinstellungen in der folgenden Reihenfolge: „MED (Mittel)“, „HI (Hoch)“, „OFF (Aus)“, „LO (Niedrig)“.

Snd

SOUND

2. Drücken Sie die Taste **Start** (◇), um den Modus zum Einstellen des **Signaltons** zu verlassen. Im Display wird „:0“.

: 0



Anzeige	Signalton
HI	Laut
MED	Mittel
LO	Niedrig
Leere Anzeige	Aus

DEUTSCH

DEUTSCH

VERWENDEN DER TASTE FÜR DIE DOPPELTE MENGE

1. Drücken Sie die Taste für **Doppelte Menge** (**X2**).

X2

2. Geben Sie mit den **Zifferntasten** eine Programmnummer zwischen 1 und 20 ein. Beispiel: Angenommen, Sie geben „5“ ein, um **Programm** 5 auszuwählen. Für dieses ist die Leistungsstufe „HI (Hoch)“ für Garen in einem Schritt und eine Garzeit von 6 Minuten und 30 Sekunden eingestellt.

1 2 3
4 5 6
7 8 9
CHECK 0 SOUND

5

3. Für das **Programm** wird dann die eingestellte Garzeit verdoppelt (in diesem Beispiel auf 13 Minuten).

13:00

(6,30 x 2 = 13)

Die maximal zulässige Garzeit beträgt 30 Minuten. Überschreitet die verdoppelte Garzeit die maximal zulässige Garzeit, wird im Display „E3“ angezeigt. Drücken Sie in diesem Fall die Taste **Stopp/Abbrechen** (⊘).

E 3

INFORMATIONEN ZUM GESCHIRR

Um Nahrungsmittel im Mikrowellengerät zubereiten zu können, müssen die Mikrowellen die Nahrungsmittel durchdringen können, ohne dabei vom verwendeten Geschirr reflektiert oder absorbiert zu werden. Deshalb muss das Geschirr sorgfältig ausgewählt werden. Wenn das Geschirr als mikrowellengeeignet gekennzeichnet ist, können Sie es ohne Bedenken verwenden. In der folgenden Liste werden verschiedene Arten von Geschirr beschrieben und angegeben, ob und wie sie in einem Mikrowellengerät verwendet werden können.

Geschirr	Mikrowellen-geeignet	Kommentar
Aluminiumfolie	✓ ✗	Kann in kleineren Mengen verwendet werden, um bestimmte Bereiche vor Überhitzung zu schützen. Wenn sich die Aluminiumfolie zu dicht an den Innenwänden befindet oder zu viel Folie verwendet wird, kann es zu Lichtbogenbildung kommen.
Porzellan und Steingut	✓	Porzellan, Töpferware, glasiertes Steingut und feines Porzellan sind in der Regel geeignet, sofern sie keine Metallverzierungen aufweisen.
Einweggeschirr aus Kunststoff **Pappgeschirr**	✓	Einige Tiefkühlgerichte werden in dieser Verpackung geliefert.
Fastfood-Verpackungen		
• Styroporbecher und -behälter	✓	Geeignet zum Aufwärmen von Nahrungsmitteln. Durch Überhitzung kann das Styropor schmelzen.
• Papiertüten oder Papier	✗	Kann Feuer fangen.
• Recyclingpapier oder Metallverzierungen	✗	Kann zu Funkenbildung führen.
Glasgeschirr		
• Kombiniertes Koch- und Anrichtegeschirr	✓	Kann verwendet werden, sofern es keine Metallverzierungen aufweist.
• Feines Glasgeschirr	✓	Kann zum Aufwärmen von Speisen oder Getränken verwendet werden. Dünnes Glas kann bei schnellem Erhitzen springen oder zerbrechen.
• Einmachgläser	✓	Der Deckel muss abgenommen werden. Nur zum Aufwärmen geeignet.

Geschirr	Mikrowellen-geeignet	Kommentar
Metall		
• Geschirr	✗	Kann zu Funkenbildung oder Feuer führen.
• Verschlussdrähte für Tiefkühlbeutel	✗	
Papier		
• Teller, Becher, Servietten und Küchenpapier	✓	Bei kurzer Erhitzungszeit und zum Aufwärmen. Ebenso zum Absorbieren überschüssiger Feuchtigkeit.
• Recyclingpapier	✗	Kann zu Funkenbildung führen.
Kunststoff		
• Behälter	✓	Vor allem hitzebeständiger Thermoplastkunststoff. Andere Kunststoffe verformen oder verfärben sich möglicherweise bei hohen Temperaturen. Verwenden Sie kein Melamingeschirr.
• Frischhaltefolie	✓	Kann verwendet werden, um Lebensmittel feucht zu halten. Sollte die Nahrungsmittel nicht berühren. Nehmen Sie die Folie vorsichtig ab, da heißer Wasserdampf entweicht.
• Gefrierbeutel	✓✗	Nur wenn diese koch- oder ofenfest sind. Sollten nicht luftdicht sein. Gegebenenfalls mit einer Gabel einstechen.
Wachs- oder Butterbrotpapier	✓	Kann verwendet werden, um Lebensmittel feucht zu halten und Spritzer zu verhindern.

✓ **: Empfohlen**

✓✗ **: Mit Vorsicht**

✗ **: Nicht sicher**

ZUBEREITUNGSHINWEISE

Aufwärmen von Hauptgerichten

Verwenden Sie die in dieser Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Garzeiten als Richtlinie für das Aufwärmen.

Lebensmittel	Portions-größe (g)	Verfahren	Leistung	Garzeit (in Min.)	Ruhezeit (in Min.)
Tellergericht (gekühlt)	350	Das aus 2 bis 3 gekühlten Komponenten bestehende Gericht auf einen Keramikteller geben. Abgedeckt aufwärmen.	MITTEL	6½-7	3
Hähnchencurry und Reis (gekühlt)	300	Das aus 2 gekühlten Komponenten bestehende Gericht (z. B. Reis und Curry) auf einen Keramikteller geben. Abgedeckt aufwärmen.	MITTEL	4½-5½	3
Nudeln mit Sauce (gekühlt)	350	Die Nudeln (z. B. Spagetti oder Eiernudeln) in einen tiefen Keramikteller geben. Abgedeckt aufwärmen. Während dem Aufwärmvorgang umrühren.	HOCH	4 - 5	3
Gefüllte Nudeln mit Sauce (gekühlt)	350	Die gefüllten Nudeln (z. B. Ravioli, Tortellini) in einen tiefen Keramikteller geben. Abgedeckt aufwärmen. Während des Aufwärmvorgangs gelegentlich umrühren.	MITTEL	4½-5½	3
Lasagne (tiefgekühlt)	400	Die gekühlte Lasagne (vorgekochtes Produkt) der Breite nach in die Mitte des Tellers legen. Abgedeckt aufwärmen.	HOCH	4½-5½	3
Béchamel-Kartoffeln (gekühlt)	400	Die gekühlten Béchamel-Kartoffeln (vorgekochtes Produkt) der Breite nach in die Mitte des Tellers legen. Abgedeckt aufwärmen.	MITTEL	5½-6½	3
Backkartoffeln (fertig zubereitet und gekühlt)	500 (2 x 250)	Falls vorhanden, die Folie durchstechen und Kartoffeln auf einen flachen Keramikteller geben.	HOCH	5 - 6	2-3

DEUTSCH

Aufwärmen von Suppen und Eintöpfen

Verwenden Sie die in dieser Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Garzeiten als Richtlinie für das Aufwärmen.

Lebens-mittel	Portions-größe (g)	Verfahren	Leistung	Garzeit (in Min.)	Ruhezeit (in Min.)
Suppe (gekühlt)	250	In einen tiefen Keramikteller füllen. Abgedeckt aufwärmen. Während dem Aufwärmvorgang umrühren.	HOCH	3-3½	2-3
Eintopf (gekühlt)	250 500	In einen tiefen Keramikteller oder eine Schüssel geben. Abgedeckt aufwärmen. Während dem Aufwärmvorgang umrühren.	MITTEL	4-4½ 5½-6	2-3
Bohneneintopf (Konserve)	350	In einen tiefen Keramikteller oder eine Schüssel geben. Abgedeckt aufwärmen. Während dem Aufwärmvorgang umrühren.	MITTEL	3½-4	2-3
Suppe (tiefgefroren)	1000	In eine ofenfeste Glasform mit Deckel geben. Abgedeckt aufwärmen. Während dem Aufwärmvorgang umrühren.	HOCH	20 - 22	2-3

Frühstück

Verwenden Sie die in dieser Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Garzeiten als Richtlinie für das Garen.

Lebens-mittel	Portions-größe	Verfahren	Leistung	Garzeit (in Min.)	Ruhezeit (in Min.)
Schinken (gekühlt)	2 Scheiben (20 g)	Die Schinkenscheiben auf Küchenpapier auf einen flachen Keramikteller geben.	HOCH	ca. 1½	1
Rühreier	2 Eier	Die Eier aufschlagen, salzen und 2 EL Milch hinzugeben. In einen tiefen Keramikteller geben. Während des Garvorgangs mehrmals umrühren.	LO	ca. 2½	1
Backbohnen (Konserve)	250 g	Die Bohnen in einen tiefen Keramikteller geben. Abgedeckt aufwärmen. Während dem Aufwärmvorgang umrühren.	MITTEL	2½-3½	1 - 2

Aufwärmen von Snacks

Verwenden Sie die in dieser Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Garzeiten als Richtlinie für das Garen.

Lebens-mittel	Portions-größe	Verfahren	Leistung	Garzeit (in Min.)	Ruhezeit (in Min.)
Cheeseburger (gekühlt)	150 g (1 Stk.)	Den Burger auf einem Küchenpapier auf die Keramikplatte legen.	HOCH	1 - 1½	2-3
Cheeseburger (tiefgekühlt)	150 g (1 Stk.)	Den Burger auf einem Küchenpapier auf die Keramikplatte legen.	LO	3-3½	2-3
Hotdog (gekühlt)	125 g (1 Stk.)	Den Hotdog auf einem Küchenpapier auf die Keramikplatte legen.	MITTEL	1½	2-3
Pizza, Scheiben (gekühlt)	100 g	Das Pizzastück auf einem Küchenpapier auf die Keramikplatte legen.	LO	1½-2	1 - 2
Wraps mit Fleisch und Gemüse (gekühlt)	200 g	Den gekühlten Wrap (gefüllte Teigrolle) auf einem Küchenpapier auf die Keramikplatte legen.	MITTEL	2 - 2½	1 - 2
Quiche/ Kuchen (gekühlt)	150 g	Die Quiche auf einem Küchenpapier auf die Keramikplatte legen.	MITTEL	2 - 2½	2-3
Croissants	60 g (2 Stk.)	Die Croissants auf einem Küchenpapier auf die Keramikplatte legen. Die Croissants warm servieren.	MITTEL	½-1	-

Auftauen und Zubereiten von Desserts

Verwenden Sie die in dieser Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Garzeiten als Richtlinie für das Garen.

Lebens-mittel	Portions-größe	Verfahren	Leistung	Garzeit (in Min.)	Ruhezeit (in Min.)
Beeren mit Sauce	250 g	Das gefrorene Obst in eine ofenfeste Glasschüssel mit Deckel geben. Abgedeckt aufwärmen. Während der Ruhezeit einmal umrühren.	MITTEL	6 - 6½	2-3
Tiefgefrorene gefüllte Germknödel	300 g (2 Stk.)	Die gefrorenen Germknödel (vorgekocht) nebeneinander in eine ofenfeste Glasschüssel mit Deckel geben. An der Oberfläche mit kaltem Wasser anfeuchten. Abgedeckt erhitzen.	MITTEL	4½-5	2-3

Auftauen von Brot und Kuchen

Verwenden Sie die in dieser Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Garzeiten als Richtlinie für das Garen.

Lebens-mittel	Portions-größe	Verfahren	Leistung	Garzeit (in Min.)	Ruhezeit (in Min.)
Baguettes	150 g (1 Stk.)	Das Baguette der Breite nach auf einem Küchenpapier in das Gerät legen.	AUFTAUEN	ca. ½	3-5
Brötchen	50 g (4 Stk.)	Die Brötchen nebeneinander nach auf einem Küchenpapier in das Gerät legen.	AUFTAUEN	ca. 3	3-5
Obstkuchen	120 g (1 Stk.)	Das Kuchenstück auf einen Keramikteller legen.	AUFTAUEN	3-3½	5-10
Sahnerolle	100 g (1 Stk.)	Das Kuchenstück auf einen Keramikteller legen. Den Teller in die Mitte des Drehtellers stellen. Die Sahne vollständig auftauen lassen.	AUFTAUEN	ca. 1	10 - 20

VERFAHRENSWEISE BEI PROBLEMEN

Wenn eins der unten aufgeführten Probleme auftritt, versuchen Sie es mit den angegebenen Vorschlägen zu lösen.

Dies ist normal.

- Kondenswasser im Garraum des Geräts
- Luftströmung an der Gerätetür und am Gehäuse.
- Lichtreflexe an der Gerätetür und am Gehäuse.
- Entweichen von Dampf an der Gerätetür oder den Belüftungsschlitzen.

Bei Betätigen der Taste „Start“ wird das Gerät nicht gestartet.

- Ist die Gerätetür vollständig geschlossen?

Die Nahrungsmittel werden nicht erhitzt.

- Haben Sie den Timer richtig eingestellt?
- Ist die Gerätetür geschlossen?
- Ist der elektrische Stromkreis überlastet, sodass eine Sicherung durchgebrannt ist oder ein Sicherungsautomat ausgelöst wurde?

Zu sehr oder zu wenig erhitzte Nahrungsmittel.

- Wurde die für die Art der Lebensmittel geeignete Garzeit eingestellt?
- Wurde die entsprechende Leistungsstufe eingestellt?

Das Gerät verursacht Störungen bei Radio- oder Fernsehgeräten.

- Bei Betrieb des Geräts kann es zu leichten Störungen des Radio- und Fernsehempfangs kommen. Dies ist normal. Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Fernseh- oder Radiogeräten und Antennen auf, um diesen Effekt zu verringern.

Die Glühbirne funktioniert nicht.

- Aus Sicherheitsgründen darf die Glühbirne nicht selbst ausgetauscht werden. Wenden Sie sich an das nächstgelegene autorisierte Samsung-Kundendienstzentrum, um die Glühbirne von qualifiziertem Fachpersonal ersetzen zu lassen.

Funkenbildung und Knistern (Lichtbogenbildung) im Garraum

- Haben Sie Geschirr mit Metallrändern verwendet?
- Haben Sie eine Gabel oder einen anderen Metallgegenstand im Garraum des Geräts vergessen?
- Befindet sich Aluminiumfolie zu nah an den Innenwänden des Geräts?

Beim Öffnen der Gerätetür wird der Lüfter automatisch für 5 Minuten gestartet. Wenn Sie Lebensmittel in das Gerät stellen oder daraus entnehmen, werden die Lampe und der Lüfter beim Öffnen der Tür sofort automatisch gestartet. Dieses automatische Starten des Lüfters ist erwünscht. Ein Anruf beim Kundendienst erübrigt sich also. Der Lüfter wird beim Schließen der Gerätetür nach 5 Minuten automatisch ausgeschaltet.

Wenn Sie das Problem nicht mit Hilfe der oben angegebenen Informationen lösen können, wenden Sie sich an ein SAMSUNG-Kundendienstzentrum vor Ort.
Halten Sie bitte die folgenden Informationen bereit:

- Modell- und Seriennummer des Geräts (diese finden Sie normalerweise auf der Rückseite des Geräts)
- Gewährleistungsinformationen
- Eine klare Beschreibung des Problems

Wenden Sie sich anschließend an Ihren örtlichen Händler oder den SAMSUNG-Kundendienst.

DEUTSCH

TECHNISCHE DATEN

SAMSUNG ist ständig darum bemüht, seine Produkte zu verbessern.
Aus diesem Grunde behält sich Samsung Änderungen am Design und an Bedienungsanleitungen vor.

Modell	CM1089A
Eingangsspannung und Frequenz	230 V~, 50 Hz
Leistungsaufnahme Mikrowellengerät	 1600 W, 7 A
Ausgangsleistung	230 V: 1050 W (IEC-705) (4 Leistungsstufen einschließlich Auftauen)
Betriebsfrequenz	2450 MHz
Kühlungsverfahren	Kühlungsventilatormotor
Abmessungen (B x H x T) Gehäuse Garraum	 517 x 297 x 412 mm 336 x 225 x 349 mm
Fassungsvermögen	26 Liter
Gewicht Netto Brutto	 17,5 kg 19,0 kg

NOTIZEN

NOTIZEN

NOTIZEN



Bei Fragen oder Hinweisen

LAND	RUFEN SIE UNS AN	ODER BESUCHEN SIE UNS UNTER
AUSTRIA	0810 - SAMSUNG (7267864, € 0.07/min)	www.samsung.com
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be (Dutch) www.samsung.com/be_fr (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com
FINLAND	030-6227 515	
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr
GERMANY	0180 5 SAMSUNG bzw. 0180 5 7267864* (*0,14 €/Min. aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. 0,42 €/Min.)	www.samsung.com
ITALIA	800-SAMSUNG(726-7864)	
CYPRUS	8009 4000 only from landline (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	
NORWAY	815 56480	
PORTUGAL	808 20-SAMSUNG(808 20 7267)	
SPAIN	902 - 1 - SAMSUNG (902 172 678)	
SWEDEN	0771 726 7864 (SAMSUNG)	
SWITZERLAND	0848 - SAMSUNG(7267864, CHF 0.08/min)	www.samsung.com/ch (German) www.samsung.com/ch_fr (French)
U.K	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com
EIRE	0818 717100	

Code-Nr.: DE68-03310E-01

CM1089A

Horno microondas

(COMERCIAL)

Instrucciones para el usuario
y guía de cocción

Debe tener en cuenta que la garantía de Samsung NO cubre las llamadas al servicio técnico para pedir información sobre el funcionamiento del producto, corregir una instalación inadecuada o trabajos normales de limpieza o de mantenimiento.

Planet First **100 % Recycled Paper**

Este manual está impreso en papel 100 % reciclado.

imagine las posibilidades

Gracias por adquirir este producto Samsung.
Para recibir un servicio más completo, registre su producto en

www.samsung.com/register

SAMSUNG

USO DE ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES

Acaba de adquirir un horno microondas SAMSUNG. El manual de instrucciones contiene importante información sobre la cocción con el horno microondas:

- Precauciones de seguridad
- Accesorios adecuados y utensilios de cocina
- Consejos de cocina útiles
- Consejos de cocina

ESPAÑOL

DESCRIPCIÓN DE LOS SÍMBOLOS E ICONOS

⚠ ADVERTENCIA	Prácticas de riesgo o no seguras que pueden provocar **graves lesiones personales o la muerte**.
⚠ PRECAUCIÓN	Prácticas de riesgo o no seguras que pueden provocar **lesiones personales leves o daños a la propiedad.**

	Advertencia: riesgo de incendio		Advertencia: superficie caliente
	Advertencia: electricidad		Advertencia: material explosivo
	NO intentar.		NO tocar.
	NO desmontar.		Seguir las indicaciones explícitamente.
	Desenchufar el cable de alimentación de la toma de la pared.		Comprobar que el aparato está conectado a tierra para impedir descargas eléctricas.
	Llamar al centro de servicio para obtener ayuda.		Notas
	Importante		

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

LÉALAS ATENTAMENTE Y GUÁRDELAS PARA FUTURAS CONSULTAS.

Asegúrese de que estas precauciones se tengan siempre en cuenta.

Antes de utilizar el horno compruebe que se siguen las instrucciones siguientes.

 **ADVERTENCIA (sólo función microondas)**

 **ADVERTENCIA:** Si la puerta o los cierres de ésta están dañados no se debe usar el horno hasta que no lo haya reparado una persona competente.

 **ADVERTENCIA:** Es arriesgado que otra persona que no sea la adecuada realice la reparación, ya que ésta entraña la retirada de una cubierta que protege contra la exposición a la energía de las microondas.

 **ADVERTENCIA:** Los líquidos y otros alimentos no deben calentarse en recipientes cerrados, ya que tienen tendencia a explotar.

- **ADVERTENCIA:** Este aparato lo pueden utilizar niños mayores de 8 años y personas con las capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o faltas de experiencia y conocimiento, siempre que hayan recibido instrucciones sobre el uso seguro del aparato y comprendan los riesgos que conlleva. Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños no deben hacer la limpieza y el mantenimiento a menos que sean mayores de 8 años y estén vigilados.
- Utilice sólo utensilios que sean aptos para el microondas.
- Cuando caliente alimentos en recipientes de papel o plástico, vigile el horno ya que existe un riesgo de incendio.
- Este horno microondas está diseñado para calentar alimentos y bebidas. No deseque alimentos ni seque ni caliente objetos, como almohadillas térmicas, zapatillas, esponjas, paños de cocina húmedos o similares ya que hay riesgo de lesión o de incendio.
- Si nota humo, apague o desenchufe el aparato y mantenga la puerta cerrada para sofocar las llamas.
- **ADVERTENCIA:** El calentamiento de bebidas con el microondas puede provocar ebulliciones eruptivas con retraso. Por lo tanto, tenga cuidado al manejar el recipiente.
- **ADVERTENCIA:** El contenido de los biberones y de los tarros de papilla debe agitarse o removerse y comprobar su temperatura antes de dárselo al niño para evitar que se queme.
- No caliente en el microondas huevos con cáscara o cocidos, ya que podrían explotar aun después de finalizar el tiempo de calentamiento.
- Limpie el horno con regularidad y retire cualquier resto de comida.
- Si no mantiene el horno limpio puede que se dañe la superficie, lo que podría restar efectividad a la vida del aparato y provocar riesgos innecesarios.
- El electrodoméstico no está preparado para instalarlo en vehículos, caravanas o similares.

- Este electrodoméstico no está pensado para que lo usen personas (incluidos los niños) con las capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o faltas de experiencia y conocimientos, a menos que sean supervisadas o que hayan recibido instrucciones sobre el uso del electrodoméstico por parte de una persona responsable de su seguridad.
- No deje que los niños jueguen con el electrodoméstico.
- Si el cable de alimentación está deteriorado, a fin de evitar incidentes deberá sustituirlo el fabricante, un técnico de servicio autorizado o una persona igualmente cualificada.
- **ADVERTENCIA:** Los líquidos y otros alimentos no deben calentarse en recipientes cerrados, ya que tienen tendencia a explotar.
- No debe limpiar el aparato con un chorro de agua.
- El horno debe estar colocado en la posición correcta y a una altura que permita el fácil acceso a su interior y a los controles.
- Antes de utilizar el horno por primera vez, debe hacerlo funcionar con agua durante 10 minutos.
- Si el horno genera ruidos extraños, olor a quemado o humo, desconéctelo inmediatamente y llame al centro de servicio técnico más cercano.
- El horno microondas debe colocarse de modo que el enchufe sea accesible.
- Este horno microondas es para usar sólo sobre una encimera, no se puede instalar en el interior de un armario.

⚠ ADVERTENCIA (sólo función horno) - Opcional

- **ADVERTENCIA:** Cuando el horno está funcionando en el modo de combinación, los niños sólo lo deben utilizar bajo la vigilancia de los adultos ya que las temperaturas que se generan son altas.
- El aparato se calienta durante su uso. Evite tocar los elementos calefactores del interior del horno.
- **ADVERTENCIA:** Las partes accesibles pueden calentarse durante el uso. No deje que los niños se acerquen.
- No utilice un limpiador con vaporizador.

ADVERTENCIA: Cuando vaya a reemplazar la lámpara, desenchufe el aparato de la corriente eléctrica para evitar cualquier riesgo de descarga eléctrica.

ADVERTENCIA: El aparato y las partes accesibles se calientan durante el uso. Evite tocar los elementos calefactores. Los niños menores de 8 años deben permanecer alejados del horno a menos que estén vigilados continuamente.

Este aparato lo pueden utilizar niños mayores de 8 años y personas con las capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o faltas de experiencia y conocimiento, siempre que hayan recibido instrucciones sobre el uso seguro del aparato y comprendan los riesgos que conlleva. Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños no deben hacer la limpieza y el mantenimiento sin vigilancia.

No use limpiadores abrasivos ni útiles metálicos afilados para limpiar la puerta de cristal del horno, ya que pueden rayar la superficie y producirse rotura del cristal.

La temperatura de las superficies accesibles puede ser elevada cuando el aparato está en funcionamiento.

La puerta y la superficie exterior pueden calentarse cuando el aparato está en funcionamiento.

Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.

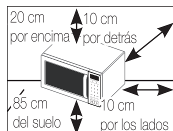
Los aparatos no están preparados para funcionar con un temporizador externo ni con un sistema de mando a distancia separado.

Este producto es un equipo ISM del grupo 2 de Clase B. La definición del grupo 2 incluye todos los equipos ISM en los que intencionadamente se genera energía de radio-frecuencia que se utiliza en forma de radiación electromagnética para el tratamiento del material, así como equipos EDM y de soldadura por arco.
Los equipos de la Clase B son apropiados para su uso en establecimientos domésticos y en establecimientos conectados directamente a una red de suministro de energía de bajo voltaje en edificios de uso doméstico.

INSTALACIÓN DEL HORNO MICROONDAS

Coloque el horno en una superficie plana y nivelada a una altura mínima de 85 cm del suelo. La superficie debe poseer la firmeza suficiente para sostener el peso del horno con seguridad.

1. Cuando instale el horno, la ventilación debe ser la adecuada, dejando para ello 10 cm (4 pulg.) de espacio como mínimo por detrás y en los laterales y 20 cm (8 pulg.) de espacio por encima.



2. Retire todo el material de embalaje del interior del horno.

3. Instale el aro giratorio y el plato giratorio. Compruebe que el plato giratorio gire sin problemas. (Sólo modelo con plato giratorio)

4. Este horno microondas debe colocarse de modo que el enchufe sea accesible.

☛ Si el cable de alimentación está deteriorado, a fin de evitar incidentes deberá sustituirlo el fabricante, un técnico de servicio autorizado o una persona igualmente cualificada. Por motivos de seguridad personal, conecte el cable a una toma de CA con conexión a tierra.

☛ No instale el microondas en entornos húmedos o calientes, como las inmediaciones de un horno tradicional o un radiador. Deben respetarse las especificaciones de suministro eléctrico del horno, y cualquier prolongación del cable debe ser del mismo estándar que el cable de alimentación suministrado con el horno. Limpie el interior y los cierres de la puerta con un paño húmedo antes de utilizar el horno microondas por primera vez.

LIMPIEZA DEL HORNO MICROONDAS

Las siguientes partes del horno microondas deben limpiarse regularmente para evitar que las partículas de comida y la grasa se incrusten en él:

- Superficies internas y externas
- Puerta y cierres de la puerta
- Plato giratorio y aros giratorios (Sólo modelo con plato giratorio)

☛ Asegúrese **SIEMPRE** de que los cierres de la puerta estén limpios y de que la puerta cierre correctamente.

☛ Si no mantiene el horno limpio puede que se dañe la superficie, lo que podría restar efectividad a la vida del aparato y provocar riesgos innecesarios.

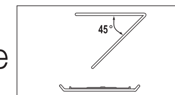
1. Limpie las superficies externas con un paño suave y agua templada con jabón. Aclare y seque.
2. Elimine cualquier marcha o salpicadura de las superficies internas del horno con un paño jabonoso. Aclare y seque.
3. Para eliminar partículas de comida resecas y eliminar olores, coloque un vaso de agua con zumo de limón en el horno y caliéntelo durante diez minutos a la máxima potencia.
4. Limpie el plato en el lavavajillas siempre que sea necesario.

NO derrame agua en las rejillas de ventilación. No use **NUNCA** productos abrasivos ni disolventes químicos. Tenga especial cuidado al limpiar los cierres de la puerta para que las partículas no:

- no se acumulen
- impida que la puerta se cierre correctamente

Limpie la cavidad del horno microondas después de cada uso con un detergente suave. Para evitar daños, deje que el microondas se enfríe antes de limpiarlo.

Cuando limpie la parte superior interna de la cavidad es aconsejable que baje el termostato a 45 ° y lo limpie. (Sólo modelo con calentador giratorio)



CONSERVACIÓN Y MANTENIMIENTO DEL HORNO MICROONDAS

Tomar unas sencillas precauciones al guardar o utilizar su horno microondas.
No debe utilizar el horno si la puerta o los cierres de la puerta están dañados:

- Bisagras rotas
- Cierres deteriorados
- Cubierta del horno abollada o torcida

Sólo un experto del servicio técnico debe realizar reparaciones en el microondas

No quite **NUNCA** la carcasa externa del horno. Si el horno está defectuoso y necesita ser reparado o duda de su estado:

- Desconéctelo del enchufe de la pared
- Póngase en contacto con el centro de servicio posventa más cercano.

Si desea guardar el horno temporalmente, elija un lugar seco y sin polvo.
Motivo: El polvo y la humedad pueden afectar a las piezas que intervienen en el

ESPAÑOL

funcionamiento del horno.

Por razones de seguridad no reemplace la bombilla usted mismo. Póngase en contacto con el Centro de atención al cliente de Samsung más cercano para solicitar un técnico cualificado que cambie la bombilla.

⚠ ADVERTENCIA

Sólo el personal cualificado debe modificar o reparar el aparato.	✓	✓	✓	✓
No caliente líquidos ni otros alimentos en recipientes sellados en la función microondas.	✓	✓	✓	✓
Para mayor seguridad, no utilice limpiadores de agua a alta presión ni de chorro de vapor.	✓	✓	✓	✓
No instale este aparato cerca de un calentador ni de materiales inflamables; en un lugar con humedad, aceite o polvo, que esté expuesto a la luz directa del sol o al agua, o donde pueda haber fugas de gas; sobre una superficie desnivelada.	✓	✓	✓	✓
El aparato debe conectarse a tierra de acuerdo con las normas locales y nacionales.	✓	✓	✓	✓
Elimine regularmente cualquier sustancia extraña como polvo o agua de los terminales y los puntos de contacto del enchufe de alimentación con un paño seco.	✓	✓	✓	✓
No tire del cable de alimentación, no lo doble excesivamente ni coloque objetos pesados encima.	✓	✓	✓	✓
En caso de fuga de gas (como propano, LP, etc.) ventile inmediatamente sin tocar el enchufe de alimentación.	✓	✓	✓	✓
No toque el cable de alimentación con las manos húmedas.	✓	✓	✓	✓
No apague el aparato desenchufando el cable de alimentación mientras el horno está funcionando.	✓	✓	✓	✓
No introduzca los dedos ni sustancias extrañas. Si ha penetrado en el aparato cualquier sustancia extraña como agua, desenchufe el cable y póngase en contacto con el centro de servicio técnico más cercano.	✓	✓	✓	✓
No aplique una fuerza excesiva sobre el aparato ni permita que reciba impactos.	✓	✓	✓	✓
No coloque el horno sobre un objeto frágil, como el fregadero o un objeto de vidrio.	✓	✓		
No utilice benceno, disolventes, alcohol, limpiador con vaporizador o alta presión para limpiar el aparato.	✓	✓	✓	✓
Asegúrese de que el voltaje, la frecuencia y la corriente sean los que se indican en las especificaciones del producto.	✓	✓		✓
Enchufe firmemente el cable de alimentación en el enchufe de la pared. No utilice un adaptador de enchufes múltiples, un cable alargador ni un transformador eléctrico.	✓	✓	✓	
No cuelgue el cable de alimentación de un objeto metálico, ni lo introduzca entre objetos ni detrás del horno.	✓	✓	✓	
No utilice un enchufe o un cable de alimentación dañados o una toma de pared que esté floja. Si el enchufe o el cable están dañados póngase en contacto con el centro de servicio más cercano.	✓	✓	✓	✓
No vierta ni rocíe agua directamente dentro del horno.	✓	✓		
No coloque objetos sobre el horno, en el interior o en la puerta del horno.	✓	✓	✓	
No rocíe materiales volátiles, como insecticidas, sobre la superficie del horno.	✓	✓		

No almacene materiales inflamables en el horno. Tenga especial cuidado cuando prepare platos o bebidas que contengan alcohol, ya que los vapores pueden entrar en contacto con alguna parte caliente del horno.	✓		✓	✓
Mantenga a los niños apartados del horno cuando abra o cierre la puerta ya que podrían tropezar con ella o pillarse los dedos.	✓	✓	✓	✓
ADVERTENCIA: Durante el calentamiento de bebidas en el microondas pueden producirse ebulliciones eruptivas con retraso, por lo que debe tener cuidado al manejar el recipiente. Para evitarlo, deje reposar SIEMPRE por lo menos durante 20 segundos después de apagar el horno para que se iguale la temperatura. Remueva mientras se calienta, si es necesario, y remueva SIEMPRE después de calentar. En caso de quemaduras, siga las instrucciones de PRIMEROS AUXILIOS: • Sumerja la zona quemada en agua fría durante al menos 10 minutos. • Cúbrala con una gasa seca y limpia. • No aplique cremas, aceites ni lociones.	✓	✓	✓	✓

⚠ PRECAUCIÓN

Utilice sólo utensilios que sean aptos para el microondas. NO utilice recipientes metálicos, vajillas con adornos dorados o plateados, pinchos, tenedores, etc. Retire los cierres metalizados de las bolsas de papel o de plástico. Motivo: Se pueden producir chispas o arcos eléctricos que dañen el horno.	✓		✓	✓
No utilice el horno microondas para secar papeles ni tejidos.	✓		✓	✓
Utilice tiempos más cortos para cantidades pequeñas de alimentos para prevenir el sobrecalentamiento o que éstos se quemen.	✓		✓	✓
No sumerja en agua ni el cable de alimentación eléctrica ni el enchufe, y mantenga el cable alejado del calor.	✓	✓		
No caliente en el microondas los huevos con la cáscara ni los huevos cocidos, ya que podrían explotar aun después de finalizar el tiempo de calentamiento. No caliente tampoco recipientes, botellas ni tarros herméticos o sellados al vacío, frutos secos con cáscara, tomates, etc.			✓	✓
No cubra las ranuras de ventilación con papel o trapos. Podrían incendiarse al contacto con el aire caliente que sale del horno por las ranuras. El horno puede sobrecalentarse y apagarse automáticamente. Permanecerá apagado hasta que se enfríe lo suficiente.	✓		✓	
Utilice siempre guantes de horno para sacar un plato del horno a fin de evitar quemaduras accidentales.			✓	
Remueva los líquidos durante o después de calentarlos, y déjelos reposar durante 20 segundos por lo menos para evitar derrames.			✓	
Al abrir la puerta, manténgase a una distancia de medio metro del aparato para evitar quemarse si sale aire caliente o vapor.			✓	
No ponga en marcha el microondas si está vacío. El microondas se apagará automáticamente a los 30 minutos por razones de seguridad. Es aconsejable dejar siempre un vaso con agua en el interior para absorber las microondas si se pone en marcha el horno accidentalmente.	✓			✓
Instale el horno de acuerdo con las distancias especificadas en este manual. (Consulte Instalación del horno microondas.)	✓		✓	
Tenga cuidado cuando conecte otros aparatos eléctricos en las tomas de corriente cercanas al horno.	✓	✓	✓	

ESPAÑOL

ESPAÑOL

PRECAUCIONES PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICIÓN A UNA DOSIS EXCESIVA DE ENERGÍA DE MICROONDAS (SÓLO FUNCIÓN MICROONDAS)

Si no tiene en cuenta las siguientes precauciones de seguridad puede sufrir una exposición a la energía de las microondas perjudicial para su salud.

(a) Bajo ningún concepto intente hacer funcionar el horno con la puerta abierta, trate de forzar las trabas de seguridad (los pestillos de la puerta) ni inserte nada en los orificios de las trabas de seguridad.

(b) NO coloque ningún objeto entre la puerta del horno y la parte delantera, ni permita que se acumulen restos de comida o de productos de limpieza en las superficies de contacto. Asegúrese de que la puerta y las superficies de contacto de la puerta estén limpias pasándoles primero un trapo húmedo y luego un trapo suave y seco tras cada uso.

(c) Si el horno está dañado, NO lo haga funcionar hasta que no lo haya reparado un técnico cualificado por el fabricante. Es especialmente importante que la puerta del horno cierre correctamente y que no se produzcan daños en:

(1) puerta (curvada)

(2) bisagras de la puerta (rotas o flojas)

(3) Los cierres y las superficies de cierre

(d) Sólo el personal cualificado del servicio técnico del microondas, formado por el fabricante, debe reparar y ajustar el horno.

Samsung le cobrará una tarifa de reparación por la sustitución de un accesorio o por la reparación de un desperfecto superficial si el daño a la unidad o el daño o la pérdida del accesorio ha sido provocado por el usuario. Elementos que cubre esta estipulación:

(a) Puerta, tirador, panel exterior o panel de control abollados, rayados o rotos.

(b) Bandeja, soporte giratorio, acoplador o rejilla rotos o perdidos.

- Utilice este aparato sólo para las funciones propias que se describen en este manual. Las instrucciones de advertencia y de seguridad de este manual no cubren todas las posibles situaciones que pueden ocurrir. Es responsabilidad del usuario utilizar el sentido común, la precaución y los cuidados necesarios para instalar, mantener y utilizar este aparato.
- Ya que las siguientes instrucciones de funcionamiento se aplican a varios modelos, las características de este horno microondas pueden variar ligeramente de las descritas en este manual y quizás no sean aplicables todas las advertencias. Si tiene cualquier consulta o duda, puede ponerse en contacto con el centro de servicio más cercano o solicitar ayuda e información en línea en www.samsung.com.
- Este horno microondas sólo se puede utilizar para calentar alimentos. Es sólo para uso doméstico. No caliente tejidos ni cojines rellenos, ya que podrían arder y provocar un incendio. El fabricante no se hace responsable de los daños derivados de un uso inadecuado o incorrecto de este aparato.
- Si no mantiene el horno limpio puede que se deteriore la superficie, lo que podría restar efectividad a la vida del aparato y provocar riesgos innecesarios.



ELIMINACIÓN CORRECTA DE ESTE PRODUCTO (RESIDUOS DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS)

(Se aplica en países con sistemas de recolección por separado)

La presencia de este símbolo en el producto, accesorios o material informativo que lo acompañan, indica que al finalizar su vida útil ni el producto ni sus accesorios electrónicos (como el cargador, cascos, cable USB) deberán eliminarse junto con otros residuos domésticos. Para evitar los posibles daños al medio ambiente o a la salud humana que representa la eliminación incontrolada de residuos, separe estos productos de otros tipos de residuos y recíclelos correctamente. De esta forma se promueve la reutilización sostenible de recursos materiales.

Los usuarios particulares pueden contactar con el establecimiento donde adquirieron el producto o con las autoridades locales pertinentes para informarse sobre cómo y dónde pueden llevarlo para que sea sometido a un reciclaje ecológico y seguro.

Los usuarios comerciales pueden contactar con su proveedor y consultar las condiciones del contrato de compra. Este producto y sus accesorios electrónicos no deben eliminarse junto a otros residuos comerciales.

ÍNDICE

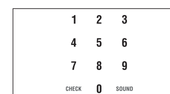
GUÍA DE BÚSQUEDA RÁPIDA

Si desea cocinar algo.

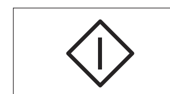
1. Coloque la comida en el horno.
Seleccione el nivel de potencia pulsando el botón **Nivel de potencia** (♨) una o más veces.



2. Seleccione el tiempo de cocción pulsando los botones **numéricos** necesarios (Máx. 30 min.).

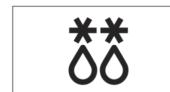


3. Pulse el botón **Inicio** (◇).
Resultado: La cocción dará comienzo. El horno emite cuatro pitidos cuando la cocción ha terminado.

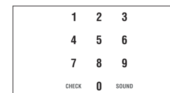


Si desea descongelar alimentos.

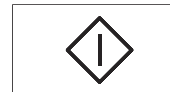
1. Coloque la comida congelada en el horno.
Pulse el botón **Descongelar** (❄).



2. Seleccione el tiempo de cocción pulsando los botones **numéricos** necesarios (Máx. 30 min.).



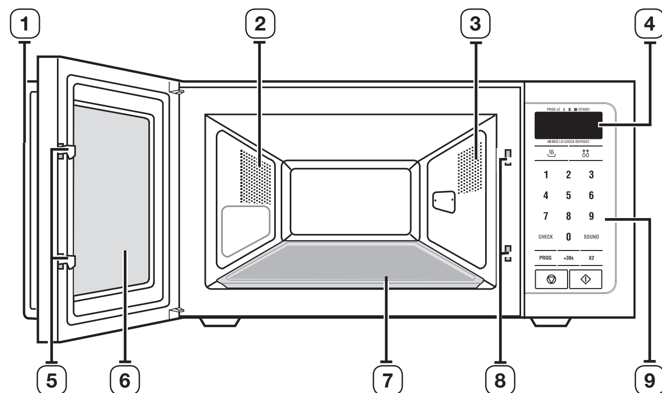
3 Pulse el botón **Inicio** (◇).
Resultado: La cocción dará comienzo. El horno emite cuatro pitidos cuando la cocción ha terminado.



Si desea ajustar el tiempo de cocción.
Deje la comida en el horno.
Pulse +30s una o más veces por cada 30 segundos extra que desee añadir.

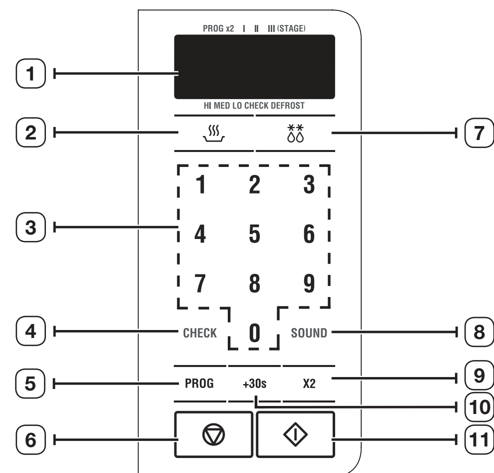


HORNO



1. TIRADOR
2. ORIFICIOS DE VENTILACIÓN
3. LÁMPARA DEL HORNO
4. PANTALLA
5. PESTILLOS DE LA PUERTA
6. PUERTA
7. BANDEJA DE CERÁMICA
8. ORIFICIOS DE LAS TRABAS DE SEGURIDAD
9. PANEL DE CONTROL

PANEL DE CONTROL

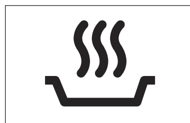


1. PANTALLA
2. BOTÓN NIVEL DE POTENCIA
3. BOTONES NUMÉRICOS
4. BOTÓN COMPROBAR
5. BOTÓN DE PROGRAMAS
6. BOTÓN DETENER/CANCELAR
7. BOTÓN DESCONGELAR
8. BOTÓN SONIDO
9. BOTÓN DOBLE CANTIDAD
10. BOTÓN +30s
11. BOTÓN INICIO

CÓMO COMPROBAR QUE SU HORNO FUNCIONA CORRECTAMENTE

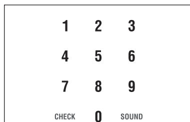
El siguiente procedimiento de ejemplo permite comprobar si el horno funciona correctamente en todo momento. En primer lugar, coloque un vaso de agua en el plato de cerámica. A continuación cierre la puerta.

1. Seleccione el nivel de potencia pulsando el botón **Nivel de potencia** (♨) una o más veces.



2. Seleccione el tiempo de cocción pulsando los botones **numéricos** necesarios (Máx. 30 min.). Pulse el botón **Inicio** (◇).

   Resultado: El horno calentará el agua durante 4 o 5 minutos. A continuación el agua empezará a hervir.



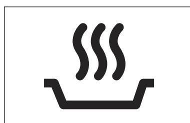
El horno debe conectarse a la toma de corriente adecuada. El plato de cerámica debe estar colocado en el horno. Si no utiliza el nivel máximo de potencia eléctrica, el agua tardará más en hervir.

Función de ahorro automático de energía.
Si no selecciona ninguna función durante la configuración o durante el funcionamiento con parada temporal del aparato, la función se cancela y al cabo de 10 minutos se apaga la pantalla. La lámpara del horno se apaga después de 5 minutos si la puerta está abierta.

COCCIÓN/RECALENTAMIENTO

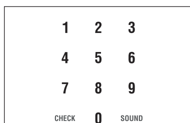
El procedimiento siguiente explica cómo cocer o recalentar comida. Compruebe **SIEMPRE** los ajustes de cocción antes de dejar el horno funcionando sin supervisión. En primer lugar, coloque la comida en el centro del plato de cerámica. A continuación cierre la puerta.

1. Seleccione el nivel de potencia pulsando el botón **Nivel de potencia** (♨) una o más veces.



2. Seleccione el tiempo de cocción pulsando los botones **numéricos** necesarios (Máx. 30 min.).

   Resultado: Se enciende la luz del horno.

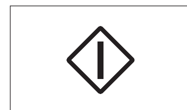


Nunca active el horno microondas cuando esté vacío.

USO DEL BOTÓN DE INICIO Y +30 SEC

Este botón permite aumentar cómodamente el tiempo de cocción en incrementos de 30 segundos a alta potencia.

1. Pulse el botón **+30s** (**+30s**) una vez por cada 30 segundos. Pulse el botón **Inicio** (◇).
   Por ejemplo, pulse el botón **+30s (+30s**) dos veces para un minuto. Se mostrará el tiempo; pulse el botón **Inicio** (◇).



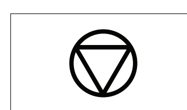
2. Agregue segundos a un programa en marcha pulsando el botón **+30s (+30s**) por cada 30 segundos que desee añadir.



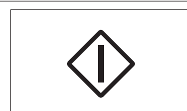
USO DEL BOTÓN DETENER/CANCELAR

El botón **Detener/Cancelar** (▽) permite anular las instrucciones que se han introducido. También permite hacer una pausa en el ciclo de cocción del horno para vigilar la comida.

1. Si desea interrumpir la cocción, pulse el botón **Detener/Cancelar** (▽) una vez.



2. Para reiniciar, pulse el botón **Inicio** (◇).



Para corregir un error que acabe de hacer, pulse el botón **Detener/Cancelar** (▽) una vez y vuelva a introducir las instrucciones.

Si desea interrumpir la cocción, pulse el botón **Detener/Cancelar** (▽) dos veces.

ESPAÑOL

ESPAÑOL

AJUSTE DEL TIEMPO DE COCCIÓN Y DEL NIVEL DE POTENCIA

COCCIÓN EN UNA ETAPA.

Puede detener la cocción en cualquier momento para probar la comida.

1. Pulse el botón **Nivel de potencia** (♨) para seleccionar la potencia. Al pulsar repetidamente el botón **Nivel de potencia** (♨), se puede seleccionar el nivel de potencia: HI (alto), MED (medio) o LO (bajo).



2. Use los botones **numéricos** para introducir el tiempo de cocción. El tiempo ajustable va de un segundo a 30 minutos. Para ajustar un tiempo superior a un minuto, introduzca también los segundos. Por ejemplo, para ajustar 10 minutos, introduzca **1, 0, 0, 0**.

3. Pulse el botón **Inicio** (◇) para comenzar la cocción.



El tiempo máximo de cocción es 30 minutos. Si se exceden los 30 min. la pantalla mostrará "E3"; después pulse el botón **Detener/Cancelar** (▽) y repita los pasos.

COCCIÓN EN VARIAS ETAPAS

Puede detener la cocción en cualquier momento para probar la comida.

1. Pulse el botón **Nivel de potencia** (♨) para seleccionar la potencia. Al pulsar repetidamente el botón **Nivel de potencia** (♨), se puede seleccionar el nivel de potencia: HI (alto), MED (medio) o LO (bajo).



2. Use los botones **numéricos** para introducir el tiempo de cocción. El tiempo ajustable va de un segundo a 30 minutos. Para ajustar un tiempo superior a un minuto, introduzca también los segundos. Por ejemplo, para ajustar 10 minutos, introduzca **1, 0, 0, 0**.

3. Repita los pasos 1 y 2 para la cocción en II o III etapas.

4. Pulse el botón **Inicio** (◇) para comenzar la cocción.



NIVELES DE POTENCIA

Puede elegir entre los niveles de potencia que se indican a continuación.

Nivel de Potencia	Porcentaje	Salida
ALTO (HI)	100 %	1050 W
MEDIO (MED)	70 %	735 W
BAJO (LO)	50 %	525 W
DESCONGELAR (❄)	30 %	315 W

Si selecciona el nivel de potencia superior, el tiempo de cocción se debe reducir.

Si selecciona el nivel de potencia inferior, el tiempo de cocción se debe aumentar.

El tiempo máximo de cocción es 30 minutos. Si se exceden los 30 min. la pantalla mostrará “E3”; después pulse el botón **Detener/Cancelar** (⊽) y repita los pasos.

E 3

USO DEL BOTÓN DE DESCONGELACIÓN

El tiempo de descongelación y el nivel de potencia se ajustan automáticamente. Tan sólo debe seleccionar el programa y el peso.

Utilice sólo los recipientes que sean seguros para su uso en el microondas.

En primer lugar, coloque la comida congelada en el centro del plato de cerámica y cierre la puerta.

1. Pulse el botón **Descongelar** (⁂).



2. Pulse los botones **numéricos** para introducir el tiempo de descongelación. El tiempo ajustable va de 1 segundo a 30 minutos.



3. Pulse el botón **Inicio** (◇).



El tiempo máximo de cocción es 30 minutos. Si se exceden los 30 min. la pantalla mostrará “E3”; después pulse el botón **Detener/Cancelar** (⊽) y repita los pasos.

E 3

PROGRAMACIÓN DE LA MEMORIA

COCCIÓN EN UNA ETAPA

1. Después de pulsar el botón **Programas** (PROG), el horno entrará en el modo Program (Programa). La pantalla quedará en blanco.

PROG

2. Mediante los botones **numéricos**, escriba el número de programa, de 1 a 20.



: 1

3. Después pulse el botón **Nivel de potencia** (♨) para seleccionar la potencia. Al pulsar repetidamente el botón **Nivel de potencia** (♨), se puede seleccionar el nivel de potencia: HI (alto), MED (medio) o LOW (bajo).



4. Use los botones **numéricos** para introducir el tiempo de cocción. El tiempo ajustable va de 1 segundo a 30 minutos. Para ajustar un tiempo superior a un minuto, introduzca también los segundos. Por ejemplo, para ajustar 10 minutos, introduzca **1, 0, 0, 0**.



10:00

5. Pulse el botón **Programas** (PROG) para terminar la configuración de la memoria. La pantalla mostrará ‘0’.

PROG

: 0

El tiempo máximo de cocción es 30 minutos. Si se exceden los 30 min. la pantalla mostrará “E3”; después pulse el botón **Detener/Cancelar** (⊽) y repita los pasos.

E 3

ESPAÑOL

ESPAÑOL

COCCIÓN EN VARIAS ETAPAS

1. Después de pulsar el botón **Programas** (PROG), el horno entrará en el modo Program (Programa). La pantalla quedará en blanco.

PROG

:

2. Mediante los botones **numéricos**, escriba el número de programa, de 1 a 20.

1	2	3
4	5	6
7	8	9
CHECK	0	SOUND

: 1

3. Después pulse el botón **Nivel de potencia** (♨) para seleccionar la potencia. Al pulsar repetidamente el botón **Nivel de potencia** (♨), se puede seleccionar el nivel de potencia: HI (alto), MED (medio) o LOW (bajo).



4. Use los botones **numéricos** para introducir el tiempo de cocción. El tiempo ajustable va de 1 segundo a 30 minutos. Para ajustar un tiempo superior a un minuto, introduzca también los segundos. Por ejemplo, para ajustar 10 minutos, introduzca **1, 0, 0, 0**.

1	2	3
4	5	6
7	8	9
CHECK	0	SOUND

10:00

5. Repita los pasos 3 y 4 para la programación de la memoria en II o III etapas.

6. Pulse el botón **Programas** (PROG) para terminar la configuración de la memoria. La pantalla mostrará '0'.

PROG

: 0

El tiempo máximo de cocción es 30 minutos. Si se exceden los 30 min. la pantalla mostrará "E3"; después pulse el botón **Detener/Cancelar** (⊽) y repita los pasos.

E 3

USO DE LA PROGRAMACIÓN DE LA MEMORIA

Pulse los botones **numéricos** para seleccionar las funciones de la memoria programada por el usuario (consulte Programación de la memoria) de 1 a 20. Pulse el botón **Inicio** (◇).

Si la función de DESCONGELACIÓN incluye la COCCIÓN POR ETAPAS, funciona en primer lugar.

Si desea cambiar de programa, reinicie la PROGRAMACIÓN DE LA MEMORIA.

USO DEL BOTÓN COMPROBAR

Confirmación del tiempo de cocción y del nivel de potencia en cada programa de memoria

1. Borre todas las operaciones pulsando el botón **Detener/Cancelar** (⊽). Pulse el botón **Comprobar** (CHECK) para acceder al modo de comprobación.

CHECK

2. Con los botones **numéricos**, escriba el número de programa, de 1 a 20.
   Por ejemplo, supongamos que pulsa '5', para el programa de memoria 5 que es del nivel de potencia HI, cocción etapa I, con un tiempo de 6 minutos y 30 segundos. En primer lugar se visualizará un '5', pero después cambiará para mostrar

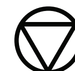
1	2	3
4	5	6
7	8	9
CHECK	0	SOUND

6:30

3. Después de un segundo, la pantalla quedará en blanco automáticamente. Si desea comprobar otros programas de memoria, introduzca los números correspondientes.

1	2	3
4	5	6
7	8	9
CHECK	0	SOUND

4. Pulse el botón **Detener/Cancelar** (⊽) para salir del modo Check (Comprobar).



CM1089A_XEU_DE68-03310E_ES.indd 16 3/20/2013 2:12:33 PM

Lectura de cada contador de ciclos de programas de la memoria.

1. Borre todas las operaciones pulsando el botón **Detener/Cancelar** (⊽). Pulse el botón Check (Comprobar) para acceder al modo de comprobación.

CHECK

2. Pulse el botón **Inicio** (◇) y después un botón **numérico**, del 1 al 20. Aparecerá el número de ciclos de ese programa de memoria. El contador de ciclos aparecerá en unidades de 10.
   Por ejemplo, si el programa de memoria 5 se ha utilizado 100 veces, la pantalla mostrará “10”.

10

1 2 3
4 5 6
7 8 9
CHECK 0 SOUND

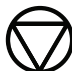
Puesto que la pantalla utiliza unidades de 10, el contador de ciclos es aproximado. El contador de ciclos mostrado aumenta de diez en diez.

Por ejemplo, si el contador de ciclos es 90-99, aparecerá "9". El "9" cambiará a "10" en el ciclo número 100. La función del contador de ciclos tiene un límite de 99990 ciclos. Una vez superado este número, el contador de ciclos se borrará automáticamente y se iniciará de nuevo desde “0”.

3. Después de un segundo, la pantalla quedará en blanco automáticamente. Si desea comprobar otros programas de memoria, introduzca los números correspondientes.

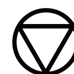
1 2 3
4 5 6
7 8 9
CHECK 0 SOUND

4. Pulse el botón **Detener/Cancelar** (⊽) para salir del modo Check (Comprobar).



REINICIO DEL CONTADOR DE CICLOS DE PROGRAMAS DE LA MEMORIA

1. Borre todas las operaciones pulsando el botón **Detener/Cancelar** (⊽). La pantalla mostrará “:0”.



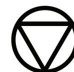
0

2. Mantenga pulsado ‘0’ y pulse el botón **Descongelar** (⁂). El microondas emitirá un pitido para confirmar la operación de reinicio. Si borra todos los números de la pantalla con el botón Detener/Cancelar (⊽), verá ‘0’, como se muestra en la siguiente figura.



: 0

3. Pulse el botón **Detener/Cancelar** (⊽) para salir del modo de reinicio.



CONFIGURACIÓN DEL SONIDO

1. Pulse el botón **Sound (Sonido)** para ajustar el volumen del sonido. El volumen predeterminado del sonido es “LO” (“BAJO”) y cuando se pulsa varias veces el botón **Sound (Sonido)**, el volumen cambia uno a uno en el orden MED (MEDIO), HI (ALTO), OFF (APAGADO), LO (BAJO).

SOUND

5nd

2. Pulse el botón **Inicio** (◇) para salir del modo de **Sound (Sonido)**. La pantalla mostrará “:0”.



: 0

Indicador	Sonido
HI	Alto
MEDIO	Medio
BAJO	Baja
Blanco	Apagado

USO DEL BOTÓN DE DOBLE CANTIDAD

ESPAÑOL

1. Pulse el botón **Doble cantidad** (**X2**).

X2

2. Con los botones **numéricos**, escriba el número de programa de memoria, de 1 a 20.
   Por ejemplo, supongamos que pulsa '5', para **el programa de memoria** 5 que es del nivel de potencia HI, cocción en etapa I con un tiempo de 6 minutos y 30 segundos, 6:30.

1 2 3
4 5 6
7 8 9
CHECK 0 SOUND

5

3. El **programa de memoria** funciona entonces para doblar el tiempo programado por el usuario, que en este caso será de 13 minutos.

13:00

(6,30 x 2 = 13)

El tiempo máximo de cocción es 30 minutos. Si doblando el tiempo programado se excede el tiempo de cocción máximo, la pantalla mostrará "E3"; después pulse el botón **Detener/Cancelar** (⊙).

E 3

GUÍA DE UTENSILIOS DE COCINA

Para cocinar alimentos en el horno microondas, las microondas deben poder penetrar en la comida, sin que sean absorbidas por el plato utilizado. Por lo tanto, debe tener cuidado al elegir los utensilios de cocina. Si éstos están marcados como seguros para microondas, no deberá preocuparse. En la siguiente tabla se detallan diversos tipos de utensilios de cocina y se indica si deben o no utilizarse en un horno microondas y cómo hacerlo.

Utensilios de cocina	Seguro para microondas	Comentarios
Papel de aluminio	✓ ✗	Se puede utilizar en pequeñas cantidades para evitar que determinadas áreas se cuezan demasiado. Si el papel de aluminio está demasiado cerca de las paredes del horno, o si se utiliza en grandes cantidades, pueden producirse arcos eléctricos.
Porcelana y barro cocido	✓	La porcelana, la cerámica, el barro cocido vidrioso y la porcelana fina son normalmente adecuados, a menos que estén decorados con adornos metálicos.
Platos de cartón de poliéster desechable	✓	Algunos alimentos congelados vienen empaquetados en estas bandejas.
Envoltorios de comida rápida		
• Recipientes y tazas de poliestireno	✓	Se pueden utilizar para calentar comida. Una cocción excesiva puede hacer que el poliestireno se funda.
• Bolsas de papel o periódicos	✗	Pueden arder.
• Papel reciclado o adornos metálicos	✗	Pueden provocar arcos eléctricos.
Cristal		
• Utensilios para el horno	✓	Se pueden utilizar, a menos que estén decoradas con adornos de metal.

Utensilios de cocina	Seguro para microondas	Comentarios
• Cristalería fina	✓	Se puede utilizar para calentar alimentos o líquidos. El cristal delicado se puede romper o resquebrajar si se calienta repentinamente.
• Tarros de cristal	✓	Debe quitarse la tapa. Adecuados sólo para calentar.
Metal		
• Platos	✗	Pueden producir arcos eléctricos o fuego.
• Tiras de cierre de las bolsas para congelados	✗	
Papel		
• Platos, tazas, servilletas y papel de cocina	✓	Para tiempos de cocción cortos y para calentar. También para absorber el exceso de humedad.
• Papel reciclado	✗	Pueden provocar arcos eléctricos.
Plástico		
• Recipientes	✓	Especialmente si se trata de termoplástico resistente al calor. Otros plásticos pueden combarse o decolorarse a altas temperaturas. No use plásticos de melamina.
• Film transparente	✓	Se puede utilizar para retener la humedad. No debe tocar los alimentos. Tenga cuidado al quitar el envoltorio ya que puede escaparse vapor.
• Bolsas para congelados	✓✗	Sólo si pueden hervir o son resistentes al horno. No deben estar selladas herméticamente. Si es necesario, pínchelas con un tenedor.
Papel encerado o a prueba de grasa	✓	Se puede utilizar para retener la humedad y evitar salpicaduras.

✓ : Recomendaciones

✓✗ : Usar con precaución

✗ : Inseguro

GUÍA DE COCCIÓN

Recalentar entrantes

Utilice los niveles de potencia y los tiempos de esta tabla para recalentar.

Alimento	Ración (g)	Método	Nivel	Tiempo (min)	Tiempo reposo (min)
Plato combinado (refrigerado)	350	Coloque 2-3 componentes refrigerados en un plato de cerámica. Recaliente cubierto.	MEDIO	6½-7	3
Pollo al curry y arroz (refrigerado)	300	Coloque 2 componentes refrigerados en un plato de cerámica (por ej. arroz y pollo). Recaliente cubierto.	MEDIO	4½-5½	3
Pasta con salsa (refrigerada)	350	Ponga la pasta (por ej. espagueti o fideos al huevo) en un plato de cerámica hondo. Recaliente cubierto. Remueva durante el recalentamiento.	ALTO	4-5	3
Pasta rellena con salsa (refrigerada)	350	Coloque la pasta rellena (por ej., ravioli, tortellini) en un plato de cerámica hondo. Recaliente cubierto. Remueva de vez en cuando durante el recalentamiento.	MEDIO	4½-5½	3
Lasaña (refrigerada)	400	Ponga la lasaña refrigerada (producto precocinado) extendida en el plato. Recaliente cubierto.	ALTO	4½-5½	3
Patatas con bechamel (refrigeradas)	400	Ponga las patatas con bechamel (producto precocinado) extendidas en el plato. Recaliente cubierto.	MEDIO	5½-6½	3
Patatas asadas (cocidas y refrigeradas)	500 (2 x 250)	Perfore el envoltorio y ponga las patatas en un plato de cerámica llano.	ALTO	5-6	2-3

Recalentar sopas y guisos

Utilice los niveles de potencia y los tiempos de esta tabla para recalentar.

Alimento	Ración (g)	Método	Nivel	Tiempo (min)	Tiempo reposo (min)
Sopa (refrigerada)	250	Vierta en un plato de cerámica hondo. Recaliente cubierto. Remueva durante el recalentamiento.	ALTO	3-3½	2-3
Guisos (refrigerados)	250 500	Vierta en un cuenco o plato de cerámica hondo. Recaliente cubierto. Remueva durante el recalentamiento.	MEDIO	4-4½ 5½-6	2-3
Fabada (en conserva)	350	Vierta en un cuenco o plato de cerámica hondo. Recaliente cubierto. Remueva durante el recalentamiento.	MEDIO	3½-4	2-3
Sopa (congelada)	1000	Vierta en un cuenco de cristal de pyrex con tapa. Recaliente cubierto. Remueva durante el recalentamiento.	ALTO	20-22	2-3

Desayunos

Utilice los niveles de potencia y los tiempos de esta tabla para cocinar.

Alimento	Cantidad	Método	Nivel	Tiempo (min)	Tiempo reposo (min)
Panceta (refrigerada)	2 lonchas (20 g)	Ponga las lonchas sobre papel de cocina en un plato de cerámica.	ALTO	aprox. 1½	1
Huevos revueltos	2 huevos	Bata los huevos, añada sal y 2 cucharaditas de leche. Vierta en plato de cerámica hondo. Remueva varias veces durante la cocción.	BAJO	aprox. 2½	1
Alubias cocidas (en conserva)	250 g	Ponga las alubias en un plato de cerámica hondo. Recaliente cubierto. Remueva durante el recalentamiento.	MEDIO	2½-3½	1-2

Recalentar comida rápida

Utilice los niveles de potencia y los tiempos de esta tabla para cocinar.

Alimento	Cantidad	Método	Nivel	Tiempo (min)	Tiempo reposo (min)
Hamburguesa con queso (refrigerada)	150 g (1 pieza)	Ponga la hamburguesa sobre papel de cocina en un plato de cerámica.	ALTO	1-1½	2-3
Hamburguesa con queso (congelada)	150 g (1 pieza)	Ponga la hamburguesa sobre papel de cocina en un plato de cerámica.	BAJO	3-3½	2-3
Perrito caliente (refrigerado)	125 g (1 pieza)	Ponga el perrito caliente sobre papel de cocina en un plato de cerámica.	MEDIO	1½	2-3
Pizza, porción (refrigerada)	100 g	Ponga la porción de pizza sobre papel de cocina en un plato de cerámica.	BAJO	1½-2	1-2
Empanadilla de carne y verduras (refrigerada)	200 g	Ponga la empanadilla (o rollito) sobre papel de cocina en un plato de cerámica.	MEDIO	2-2½	1-2
Quiche/Tarta (refrigeradas)	150 g	Ponga la quiche sobre papel de cocina en un plato de cerámica.	MEDIO	2-2½	2-3
Croissants	60 g (2 piezas)	Ponga los croissants sobre papel de cocina en un plato de cerámica. Sírvalos inmediatamente después de calentar.	MEDIO	½-1	-

Descongelar y cocer postres

Utilice los niveles de potencia y los tiempos de esta tabla para cocinar.

Alimento	Cantidad	Método	Nivel	Tiempo (min)	Tiempo reposo (min)
Frutos del bosque en salsa	250 g	Ponga los frutos congelados en un cuenco de cristal de pyrex con tapa. Recaliente cubierto. Remueva una vez durante el tiempo de espera.	MEDIO	6-6½	2-3
Dumplings rellenos de mermelada	300 g (2 piezas)	Ponga las bolas de levadura congeladas (precocinadas) una al lado de otra en un cuenco de cristal de pyrex con tapa. Humedezca con agua fría la parte superior. Deje cocer tapado.	MEDIO	4½-5	2-3

Descongelar pan y pasteles

Utilice los niveles de potencia y los tiempos de esta tabla para cocinar.

Alimento	Cantidad	Método	Nivel	Tiempo (min)	Tiempo reposo (min)
Baguettes	150 g (1 pieza)	Coloque la baguette sobre papel de cocina en el horno.	DESCONGELAR	aprox. ½	3-5
Panecillos	50 g (4 piezas)	Coloque los panecillos uno al lado del otro sobre papel de cocina en el horno.	DESCONGELAR	aprox. 3	3-5
Tarta de frutas	120 g (1 pieza)	Ponga la porción de tarta en un plato de cerámica.	DESCONGELAR	3-3½	5-10
Tarta de crema	100 g (1 pieza)	Ponga la porción de tarta en un plato de cerámica. Ponga el biberón en el centro del plato. Déjelo hasta que la crema esté totalmente descongelada.	DESCONGELAR	aprox. 1	10-20

QUÉ HACER EN CASO DE DUDA O SI TIENE UN PROBLEMA

Si se encuentra con alguno de los problemas enumerados a continuación, pruebe las soluciones que se le ofrecen.

Se trata de algo normal.

- Condensación dentro del horno.
- Flujo de aire alrededor de la puerta y de la cubierta exterior.
- Reflexión de luz alrededor de la puerta y de la cubierta exterior.
- Se produce un escape de vapor procedente de la puerta o los conductos de ventilación.

El horno no se inicia cuando pulsa el botón de inicio.

- ¿Está la puerta completamente cerrada?

La comida no se cuece en absoluto.

- ¿Ha establecido el temporizador correctamente?
- ¿Está la puerta cerrada?
- ¿Ha sobrecargado el circuito eléctrico de modo que los fusibles se han fundido o se ha producido un cortocircuito?

La comida se ha cocido de más o de menos.

- ¿Ha establecido la duración de cocción adecuada para este tipo de comida?
- ¿Ha seleccionado un nivel de potencia adecuado?

El horno provoca interferencias con radios o televisores.

- Puede que observe leves interferencias en televisores o radios cuando el horno esté en funcionamiento. Se trata de algo normal. Para solucionar el problema instale el horno lejos de televisores, radios y antenas.

La bombilla no se enciende.

- Por razones de seguridad no reemplace la bombilla usted mismo. Póngase en contacto con el Centro de atención al cliente de Samsung más cercano para solicitar un técnico cualificado que cambie la bombilla.

Se producen chasquidos o chispas dentro del horno (arcos eléctricos).

- ¿Utiliza un plato con adornos metálicos?
- ¿Ha dejado un tenedor u otro utensilio metálico dentro del horno?
- ¿Hay papel de aluminio muy cerca de las paredes interiores?

Al abrir la puerta el ventilador se pone en marcha automáticamente durante 5 minutos.
Cuando se abre la puerta para colocar o retirar un alimento, automáticamente se enciende la lámpara y se pone en marcha el ventilador. La puesta en marcha automática del ventilador es intencionada, no llame al servicio técnico. El ventilador se detiene automáticamente 5 minutos después de cerrar la puerta.

Si las directrices anteriores no permiten resolver el problema, póngase en contacto con el centro local de atención al cliente de SAMSUNG.
Tenga lista la siguiente información:

- Los números de serie y de modelo, que están impresos normalmente en la parte posterior del horno
- La garantía
- Una descripción clara del problema

A continuación, póngase en contacto con su distribuidor local o con el servicio de posventa de SAMSUNG.

ESPAÑOL

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

SAMSUNG se esfuerza continuamente por mejorar sus productos. Tanto las especificaciones del diseño como estas instrucciones del usuario están sujetas a modificaciones sin previo aviso.

Modelo	CM1089A
Fuente de alimentación	230 V ~ 50 Hz
Consumo de energía Microondas	 1600 W, 7 A
Potencia de salida	230 V: 1050 W (IEC-705) (4 niveles de potencia, incluida la descongelación)
Frecuencia de funcionamiento	2450 MHz
Método de refrigeración	Motor del ventilador de enfriamiento
Dimensiones (An. x Al. x Pr.) Exterior Interior del horno	 517 x 297 x 412 mm 336 x 225 x 349 mm
Volumen	26 litros
Peso Neto Bruto	 17,5 kg 19 kg

NOTAS

NOTAS

NOTAS



¿PREGUNTAS O COMENTARIOS?

PAÍS	LLAME	O VISITE NUESTRA PÁGINA WEB
AUSTRIA	0810 - SAMSUNG (7267864, € 0.07/min)	www.samsung.com
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be (Dutch) www.samsung.com/be_fr (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com
FINLAND	030-6227-515	
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr
GERMANY	0180 5 SAMSUNG bzw. 0180 5 7267864* (*0,14 €/Min. aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. 0,42 €/Min.)	www.samsung.com
ITALIA	800-SAMSUNG(726-7864)	
CYPRUS	8009 4000 only from landline (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	
NORWAY	815 56480	
PORTUGAL	808 20-SAMSUNG(808 20 7267)	
SPAIN	902 - 1 - SAMSUNG (902 172 678)	
SWEDEN	0771 726 7864 (SAMSUNG)	
SWITZERLAND	0848 - SAMSUNG(7267864, CHF 0.08/min)	www.samsung.com/ch (German) www.samsung.com/ch_fr (French)
U.K	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com
EIRE	0818 717100	

N.º de código: DE68-03310E-01

CM1089A

Forno microondas

(COMERCIAL)

Manual de instruções e guia de confecção de alimentos

A garantia da Samsung NÃO abrange as chamadas de assistência para explicar o funcionamento do produto, corrigir uma instalação inadequada ou efectuar uma manutenção ou limpeza normal.

Planet First **100 %** **Recycled Paper**

O papel utilizado na execução deste manual é 100 % reciclado.

imagine the possibilities

Obrigado por adquirir este produto da Samsung. Para receber uma assistência mais completa, registe o produto em

www.samsung.com/register

SAMSUNG

PORTUGUÊS

UTILIZAR ESTE FOLHETO DE INSTRUÇÕES

Acabou de adquirir um forno microondas SAMSUNG. O Manual de instruções contém informações importantes sobre a confecção de alimentos com este forno microondas:

- Precauções de segurança
- Acessórios e utensílios de cozinha adequados
- Sugestões culinárias úteis
- Sugestões culinárias

LEGENDA PARA SÍMBOLOS E ÍCONES

AVISO	Perigos ou práticas pouco seguras que podem resultar em **lesões graves ou morte**.
ATENÇÃO	Perigos ou práticas pouco seguras que podem resultar em **ferimentos ligeiros ou danos à propriedade**.

Aviso; Perigo de incêndio	Aviso; Superfície quente
Aviso; Electricidade	Aviso; Material explosivo
NÃO tente fazer isto.	NÃO toque.
NÃO desmonte.	Siga as instruções de forma rigorosa.
Desligue a ficha do cabo de alimentação da tomada.	Certifique-se de que o aparelho tem ligação à terra para evitar choques eléctricos.
Contacte o centro de assistência para obter ajuda.	Nota
Importante	

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

LEIA ATENTAMENTE E GUARDE PARA CONSULTAS FUTURAS.

Certifique-se de que estas precauções de segurança são sempre respeitadas.

Antes de utilizar o forno, assegure-se de que as instruções seguintes são respeitadas.

⚠ AVISO (Apenas função de microondas)

AVISO: se a porta ou os fechos estiverem danificados, não deve utilizar o forno até este ter sido reparado por uma pessoa competente.

AVISO: é perigoso que outra pessoa não qualificada efectue qualquer serviço ou operação de reparação que envolva a remoção da tampa protectora contra a exposição à energia das microondas.

AVISO: os líquidos e outros alimentos não devem ser aquecidos em recipientes fechados porque podem explodir.

AVISO: este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimento, se tiverem supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de forma segura, e se compreenderem os riscos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção não devem ser realizadas por crianças, excepto se tiverem idade superior a 8 anos e forem supervisionadas.

Utilize apenas utensílios adequados para uso nos fornos microondas.

Quando aquecer alimentos em recipientes de plástico ou papel, vigie o forno uma vez que pode pegar fogo.

O forno microondas destina-se a aquecer alimentos e bebidas. A secagem de alimentos ou roupa e o aquecimento de almofadas eléctricas, chinelos, esponjas, panos húmidos e semelhantes pode causar risco de ferimentos ou incêndio.

Se detectar algum fumo, desligue o aparelho ou retire o cabo de alimentação da tomada e mantenha a porta fechada para abafar as chamas.

AVISO: quando se aquece uma bebida no microondas, o líquido pode começar a ferver depois de sair do forno, pelo que deve ter cuidado quando pegar no recipiente.

AVISO: deve mexer ou agitar o conteúdo dos biberões e dos boiões de comida para bebés e deve também verificar a temperatura antes do consumo, de forma a evitar queimaduras.

Os ovos com casca e os ovos cozidos inteiros não devem ser aquecidos nos fornos microondas porque podem explodir, mesmo depois do aquecimento do microondas terminar.

O forno deve ser limpo regularmente e deve remover todos os resíduos de alimentos.

Se não mantiver o forno limpo, a superfície pode deteriorar-se e afectar o aparelho, resultando em situações de perigo.

Este aparelho não se destina a ser instalado em veículos de estrada, caravanas e veículos semelhantes, etc.

PORTUGUÊS

- Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, excepto com supervisão e instruções relativas à utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.
- As crianças devem ser vigiadas para assegurar que não brincam com o aparelho.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo representante da assistência ou por pessoas com qualificação semelhante, de forma a evitar riscos.
- **AVISO:** os líquidos ou outros alimentos não podem ser aquecidos em recipientes fechados porque podem explodir;
- Não limpe o aparelho com um jacto de água.
- Este forno deve ser colocado numa direcção e a uma altura adequadas de forma a permitir um fácil acesso à cavidade e à área de controlo.
- Antes de utilizar o forno pela primeira vez, este deverá funcionar primeiro com água durante 10 minutos, e depois poderá ser utilizado.
- Caso o forno gere um ruído estranho, um cheiro a queimado ou fumo, desligue a ficha de alimentação imediatamente e contacte o centro de assistência mais próximo.
- O forno microondas tem de ser instalado de modo a que a ficha esteja acessível.
- O forno microondas destina-se a ser utilizado apenas numa bancada; o forno microondas não deve ser colocado num armário.

⚠ AVISO (Apenas função de forno) – Opcional

- **AVISO:** quando o aparelho está a funcionar no modo combinado, as crianças só devem utilizar o forno com a supervisão de um adulto, devido às temperaturas geradas.
- O aparelho fica quente durante a utilização. Deve ter cuidado para não tocar nas resistências de aquecimento dentro do forno.
- **AVISO:** as partes acessíveis podem ficar quentes durante a utilização. Deve manter as crianças afastadas do aparelho.
- Não pode ser utilizada uma máquina de limpeza a vapor.

AVISO: para evitar o risco de choque eléctrico, certifique-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada.

AVISO: o aparelho e as respectivas partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Deve ter cuidado para não tocar nas resistências de aquecimento. As crianças com menos de 8 anos não devem aproximar-se do aparelho, a menos que sejam supervisionadas continuamente.

este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimento, se tiverem supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de forma segura, e se compreenderem os riscos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.

Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou raspadores de metal afiados para limpar a porta de vidro do forno pois pode riscar a superfície, o que pode resultar no quebrar do vidro.

A temperatura de superfícies acessíveis pode ser elevada quando o aparelho estiver a funcionar.

A porta da superfície exterior pode ficar quente quando o aparelho estiver a funcionar.

Mantenha o aparelho e o respectivo cabo fora do alcance de crianças com menos de 8 anos.

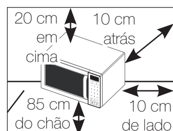
Os aparelhos não se destinam a serem controlados através de um temporizador externo ou sistema de controlo remoto independente.

Este produto é um equipamento ISM pertencente ao Grupo 2, Classe B. A definição de grupo 2 contém todo o equipamento ISM no qual energia de radiofrequência é intencionalmente gerada e/ou utilizada na forma de radiação electromagnética para o tratamento de material, Electroerosão e equipamento de soldadura.
O equipamento de Classe B é um equipamento adequado para a utilização em estabelecimentos domésticos e em estabelecimentos directamente ligados a uma rede de abastecimento de energia de baixa tensão que abastece edifícios utilizados para fins habitacionais.

INSTALAR O FORNO MICROONDAS

Coloque o forno numa superfície nivelada e plana a 85 cm acima do chão. A superfície deve ser forte o suficiente para aguentar com segurança o peso do forno.

1. Para permitir uma ventilação adequada, quando instalar o forno, deixe pelo menos 10 cm de espaço atrás e dos lados e pelo menos 20 cm de espaço acima.



2. Retire todos os materiais de embalagem de dentro do forno.

3. Instale o anel de roletes e o prato giratório. Verifique se o prato giratório roda livremente. (Apenas para modelos com prato giratório)

4. Este forno microondas deve ser instalado de modo a que a ficha esteja acessível.

☛ Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo representante da assistência ou por pessoas com qualificação semelhante, de forma a evitar riscos. Para sua segurança, ligue o cabo a uma tomada de CA adequada com ligação à terra.

☛ Não instale o forno microondas num local quente ou húmido, como na proximidade de um forno tradicional ou radiador. As especificações relativas à fonte de alimentação do forno devem ser respeitadas e qualquer extensão utilizada deve ter a mesma norma do cabo de alimentação fornecido com o forno. Limpe o interior e o fecho da porta com um pano húmido antes de utilizar o forno microondas pela primeira vez.

LIMPAR O FORNO MICROONDAS

Deve limpar regularmente as seguintes peças do forno microondas para evitar a acumulação de gorduras e pedaços de alimentos:

- Superfícies interiores e exteriores
- Porta e fechos da porta
- Prato giratório e anel rotativo de suporte (Apenas para modelos com prato giratório)

☛ Certifique-se **SEMPRE** de que os fechos da porta estão limpos e de que a porta fecha correctamente.

☛ Se não mantiver o forno limpo, a superfície pode deteriorar-se e afectar o aparelho, resultando em situações de perigo.

1. Limpe as superfícies exteriores com um pano macio e humedecido em água morna e

detergente. Enxague e seque.

2. Limpe todos os salpicos ou manchas das superfícies interiores do forno com um pano embebido em água e detergente. Enxague e seque.

3. Para retirar pedaços de alimentos endurecidos e eliminar cheiros, coloque uma chávena de sumo de limão no forno e aqueça durante dez minutos na potência máxima.

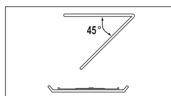
4. Sempre que for necessário, lave o prato na máquina de lavar louça.

NÃO molhe as aberturas de ventilação. **NUNCA** utilize produtos abrasivos nem solventes químicos. Tenha cuidado sobretudo quando limpar os fechos da porta para garantir que nenhuma partícula:

- fica acumulada
- impede a porta de fechar correctamente

Limpe a cavidade do forno microondas, imediatamente após cada utilização, com uma solução de detergente suave. No entanto, deixe-o arrefecer antes de o limpar para evitar ferimentos.

Quando limpar a parte superior do interior da cavidade, é conveniente rodar o aquecedor 45 ° para baixo e limpá-lo. (Apenas para modelos com unidade de aquecimento oscilante)



GUARDAR E REPARAR O FORNO MICROONDAS

Deve tomar algumas precauções simples quando armazenar ou mandar reparar o forno microondas.
Não deve utilizar o forno se a porta ou os fechos da porta estiverem danificados:

- dobradiças partidas
- fechos deteriorados
- revestimento do forno amolgado ou deformado

Só um técnico qualificado de assistência a microondas deve efectuar as reparações

NUNCA retire o revestimento exterior do forno. Se o forno estiver avariado e precisar de assistência técnica ou se tiver alguma dúvida em relação ao funcionamento:

- retire a ficha da tomada
- contacte o centro de assistência pós-venda mais próximo

Se quiser armazenar o forno temporariamente, escolha um local seco e sem pó.
Motivo: o pó e a humidade podem afectar de forma adversa o funcionamento das peças do forno.

Por motivos de segurança, a lâmpada não deve ser substituída pelo utilizador. Contacte o serviço de apoio ao cliente da Samsung para que a substituição da lâmpada seja efectuada por um técnico qualificado.

AVISO

A modificação ou reparação do aparelho deve ser efectuada apenas por pessoal qualificado.	✔	✔	✔	✔
Não aqueça líquidos e outros alimentos em recipientes na função do forno microondas.	✔	✔	✔	✔
Para sua segurança, não utilize produtos de limpeza com água a alta pressão nem jactos de vapor.	✔	✔	✔	✔
Não instale este aparelho próximo de um aquecedor, ou de materiais inflamáveis; num local húmido, gorduroso ou com pó; num local exposto a água e a luz solar directa ou onde possa haver fugas de gás; num local desnivelado.	✔	✔	✔	✔
Este aparelho deve ser correctamente ligado à terra de acordo com os códigos locais e nacionais.	✔	✔	✔	✔
Retire regularmente todas as substâncias estranhas, como pó ou água, dos terminais da ficha de alimentação e pontos de contacto utilizando um pano seco.	✔	✔	✔	✔
Não puxe ou dobre excessivamente, nem coloque objectos pesados sobre o cabo de alimentação.	✔	✔	✔	✔
Caso ocorra uma fuga de gás (tal como gás propano, GLP, etc.), ventile imediatamente o local sem tocar na ficha de alimentação.	✔	✔	✔	✔
Não toque na ficha de alimentação com as mãos húmidas.	✔	✔	✔	✔
Não desligue o aparelho retirando a ficha de alimentação durante o funcionamento do mesmo.	✔	✔	✔	✔
Não introduza os dedos ou substâncias estranhas. Caso uma substância estranha, tal como água, tenha entrado no aparelho, desligue a ficha de alimentação e contacte o centro de assistência mais próximo.	✔	✔	✔	✔
Não aplique uma pressão ou impacto excessivo sobre o aparelho.	✔	✔	✔	✔
Não coloque o forno sobre um objecto frágil, tal como um lava-louça ou objecto de vidro.	✔	✔		
Não utilize benzeno, diluente, álcool, limpeza a vapor, ou um sistema de limpeza a alta pressão para limpar o aparelho.	✔	✔	✔	✔
Certifique-se de que a tensão de alimentação, a frequência e a corrente são iguais às indicadas nas características técnicas do produto.	✔	✔		✔
Ligue a ficha de alimentação à tomada com firmeza. Não utilize um bloco de tomadas, uma extensão ou um transformador eléctrico.	✔	✔	✔	
Não pendure o cabo de alimentação num objecto metálico, nem insira o cabo de alimentação entre objectos ou atrás do forno.	✔	✔	✔	
Não utilize uma ficha de alimentação ou cabo de alimentação danificados, nem utilize uma tomada solta. Se a ficha ou o cabo de alimentação estiver danificado, contacte o seu centro de assistência mais próximo.	✔	✔	✔	✔
Não verta, nem vaporize água directamente sobre o forno.	✔	✔		
Não coloque objectos sobre o forno, dentro do forno ou sobre a porta do forno.	✔	✔	✔	
Não vaporize materiais voláteis, tais como insecticidas, sobre a superfície do forno.	✔	✔		

	Não guarde materiais inflamáveis no forno. Tenha especial cuidado quando aquecer pratos ou bebidas que contenham álcool, uma vez que os vapores do álcool podem entrar em contacto com uma parte quente do forno.	✔		✔	✔
	Mantenha as crianças afastadas da porta ao abri-la ou ao fechá-la, já que podem embater na porta ou entalar os dedos na mesma.	✔	✔	✔	✔
	AVISO: o aquecimento de bebidas no microondas pode resultar numa ebulição eruptiva posterior, pelo que deve ter cuidado quando retirar o recipiente do microondas. Para evitar esta situação, aguarde SEMPRE, pelo menos, 20 segundos depois de o forno desligar para que a temperatura possa estabilizar. Se necessário, mexa durante o aquecimento e mexa SEMPRE depois de aquecer. Se se queimar, siga estas instruções de PRIMEIROS SOCORROS: • Coloque a zona queimada em água fria durante, pelo menos, 10 minutos. • Cubra com uma ligadura limpa e seca. • Não aplique cremes, óleos nem loções.	✔	✔	✔	✔

⚠ ATENÇÃO

	Utilize apenas utensílios adequados para fornos microondas. NÃO utilize recipientes metálicos, serviços de jantar com decorações douradas ou prateadas, espetos, garfos, etc. Retire os atilhos de arame dos sacos de papel ou de plástico. Motivo: Podem provocar faíscas que podem danificar o forno.	✔		✔	✔
	Não utilize o forno microondas para secar papel ou vestuário.	✔		✔	✔
	Utilize tempos mais reduzidos para quantidades mais pequenas de alimentos de forma a evitar sobreaquecer ou queimar os alimentos.	✔		✔	✔
	Não mergulhe o cabo de alimentação ou a ficha em água e afaste o cabo de alimentação do calor.	✔	✔		
	Os ovos com casca e os ovos cozidos inteiros não devem ser aquecidos nos fornos microondas porque podem explodir, mesmo depois de o aquecimento do microondas terminar. Também não deve aquecer garrafas, frascos, recipientes fechados hermeticamente ou em vácuo, nozes com casca, tomates, etc.			✔	✔
	Não tape as aberturas de ventilação com panos ou papel. Estes podem incendiar-se quando o ar quente sai do forno. O forno também pode sobreaquecer e desligar-se automaticamente. Nesse caso, continuará desligado até arrefecer o suficiente.	✔		✔	
	Utilize sempre luvas para retirar um prato do forno de modo a evitar queimaduras acidentais.			✔	
	Mexa os líquidos durante ou após o aquecimento, e deixe que o líquido repouse, no mínimo, durante 20 segundos após o aquecimento para evitar uma ebulição eruptiva.			✔	
	Afaste-se um pouco do forno ao abrir a porta para evitar ser queimado pelo ar quente ou vapor que sai do aparelho.			✔	
	Não ligue o microondas quando este estiver vazio. O forno microondas desliga-se automaticamente durante 30 minutos por questões de segurança. Recomenda-se que coloque sempre um copo de água dentro do forno para absorver a energia das microondas na eventualidade de o forno microondas arrancar de forma acidental.	✔			✔
	Instale o forno de acordo com as distâncias indicadas neste manual. (Consulte Instalar o forno microondas.)	✔		✔	
	Tenha cuidado quando ligar outros aparelhos eléctricos a tomadas perto do forno.	✔	✔	✔	

PRECAUÇÕES PARA EVITAR UMA POSSÍVEL EXPOSIÇÃO A UMA ENERGIA DE MICROONDAS EXCESSIVA. (APENAS FUNÇÃO DE MICROONDAS)

A inobservância das seguintes precauções de segurança pode resultar em exposição nociva à energia das microondas.

(a) Em nenhuma circunstância deverá ser feita qualquer tentativa para utilizar o forno com a porta aberta, nem para forçar os fechos de segurança (trincos da porta), nem para introduzir qualquer objecto nos orifícios do fecho de segurança.

(b) NÃO coloque qualquer objecto entre a porta do forno e a parte frontal, nem deixe que resíduos de alimentos ou de detergente se acumulem nas superfícies isolantes. Mantenha limpa a porta e as respectivas superfícies isolantes, limpando-as após a utilização, primeiro com um pano húmido e depois com um pano seco e macio.

(c) NÃO utilize o forno microondas se este estiver danificado, até ter sido reparado por um técnico de assistência a microondas qualificado, formado pelo fabricante. É muito importante que a porta do forno feche devidamente e que não existam quaisquer danos nos seguintes pontos:

  (1) porta (dobrada)

  (2) dobradiças da porta (partidas ou soltas)

  (3) fechos das portas e superfícies isolantes

(d) O forno só deve ser regulado ou reparado por um técnico de assistência a microondas devidamente qualificado, formado pelo fabricante.

A Samsung cobrará uma taxa de reparação pela substituição de um acessório ou pela reparação de um defeito estético se o dano no aparelho e/ou dano ou perda do acessório tiver sido causado pelo cliente. Esta cláusula abrange os seguintes itens:

(a) Painel de controlo, porta, pega ou painel exterior riscado ou partido.

(b) Prato, anel rotativo de suporte, acoplador ou suporte partido ou em falta.

- Utilize este aparelho apenas para o fim a que se destina, tal como descrito neste manual de instruções. Os avisos e instruções de segurança importantes neste manual não abrangem todas as condições e situações possíveis de ocorrer. O utilizador deve ter em conta o senso comum e deve ter cuidado na instalação, manutenção e utilização do aparelho.
- Uma vez que as instruções de funcionamento que se seguem abrangem diferentes modelos, as características do seu forno microondas podem variar ligeiramente das descritas neste manual e podem não ser aplicáveis todos os sinais de aviso. Caso tenha qualquer dúvida ou preocupação, contacte o seu centro de assistência mais próximo ou encontre ajuda e informações online em www.samsung.com.
- Este forno microondas foi concebido para aquecer alimentos. Destina-se apenas a utilização doméstica. Não aqueça qualquer tipo de têxteis ou almofadas recheadas com grãos, pois tal pode causar queimaduras e incêndios. O fabricante não pode ser responsabilizado por danos causados por uma utilização inadequada ou incorrecta do aparelho.
- Se não mantiver o forno limpo, a superfície pode deteriorar-se e afectar o aparelho, resultando em situações de perigo.



ELIMINAÇÃO CORRECTA DESTE PRODUTO (RESÍDUOS DE EQUIPAMENTOS ELÉCTRICOS E ELECTRÓNICOS)

(Aplicável a países cujos sistemas de recolha sejam separados)

Esta marca apresentada no produto, nos acessórios ou na literatura – indica que o produto e os seus acessórios electrónicos (por exemplo, o carregador, o auricular, o cabo USB) não deverão ser eliminados juntamente com os resíduos domésticos no final do seu período de vida útil. Para impedir danos ao ambiente ou à saúde humana causados pela eliminação incontrolada de resíduos, deverá separar estes equipamentos de outros tipos de resíduos e reciclá-los de forma responsável, para promover uma reutilização sustentável dos recursos materiais.

Os utilizadores domésticos deverão contactar o estabelecimento onde adquiriram este produto ou as entidades oficiais locais para obterem informações sobre onde e de que forma podem entregar estes equipamentos para permitir efectuar uma reciclagem segura em termos ambientais.

Os utilizadores profissionais deverão contactar o seu fornecedor e consultar os termos e condições do contrato de compra. Este produto e os seus acessórios electrónicos não deverão ser misturados com outros resíduos comerciais para eliminação.

ÍNDICE

MANUAL DE CONSULTA RÁPIDA

PORTUGUÊS

Se pretende cozinhar alimentos.

1. Coloque os alimentos no forno.
Seleccione o nível de potência, carregando uma ou mais vezes no botão **Nível de potência** (♨).

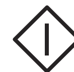


2. Seleccione o tempo de cozedura carregando nos botões de **Números** conforme necessário (Máx.: 30 min).



3. Carregue no botão **Iniciar** (◇).

<u>**Resultado:**</u> inicia-se a cozedura. O forno apita quatro vezes quando a cozedura estiver concluída.



Se pretende descongelar alimentos.

1. Coloque os alimentos congelados no forno.
Carregue no botão **Descongelar** (❄).

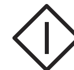


2. Seleccione o tempo de cozedura carregando nos botões de **Números** conforme necessário (Máx.: 30 min).



3 Carregue no botão **Iniciar** (◇).

<u>**Resultado:**</u> inicia-se a cozedura. O forno apita quatro vezes quando a cozedura estiver concluída.

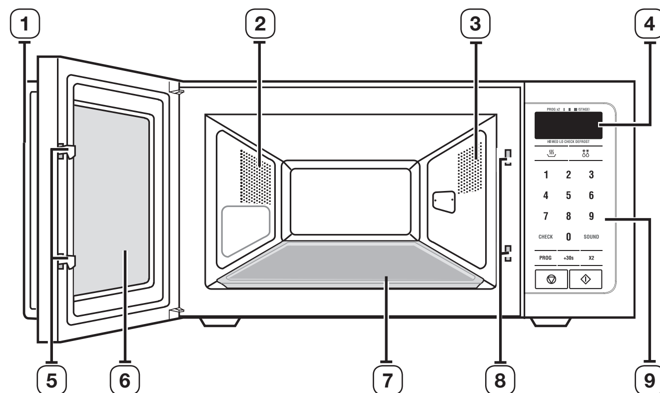


Se pretende regular o tempo de cozedura.

Deixe os alimentos no forno.
Carregue uma ou mais vezes em +30s para cada 30 segundos extra.

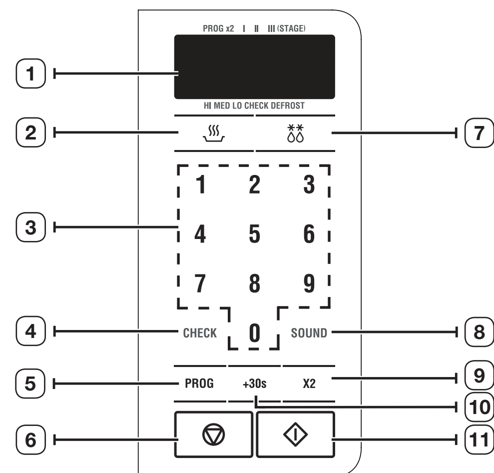
+30s

FORNO



1. PEGA
2. ORIFÍCIOS DE VENTILAÇÃO
3. LÂMPADA DO FORNO
4. VISOR
5. TRINCOS DA PORTA
6. PORTA
7. PRATO DE CERÂMICA
8. ORIFÍCIOS DO FECHO DE SEGURANÇA
9. PAINEL DE CONTROLO

PAINEL DE CONTROLO

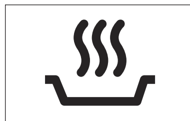


1. VISOR
2. BOTÃO NÍVEL DE POTÊNCIA
3. BOTÕES DE NÚMEROS
4. BOTÃO VERIFICAR
5. BOTÃO PROGRAMA
6. BOTÃO PARAR/CANCELAR
7. BOTÃO DESCONGELAR
8. BOTÃO SOM
9. BOTÃO DOBRO DA QUANTIDADE
10. BOTÃO +30s
11. BOTÃO INICIAR

VERIFICAR SE O FORNO ESTÁ A FUNCIONAR CORRECTAMENTE

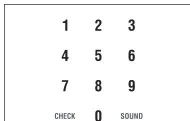
Este procedimento simples permite-lhe verificar se o seu forno está a funcionar correctamente em todos os momentos. Primeiro, coloque um recipiente com água no prato de cerâmica. Depois, feche a porta.

1. Seleccione o nível de potência, carregando uma ou mais vezes no botão **Nível de potência** (♨).



2. Seleccione o tempo de cozedura carregando nos botões de **Números** conforme necessário (Máx.: 30 min). Carregue no botão **Iniciar** (◇).

   Resultado: O forno aquece a água durante 4 ou 5 minutos. Após esse tempo, a água deve estar a ferver.



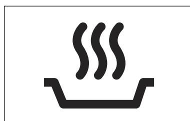
O forno deve ser ligado à tomada apropriada. O prato de cerâmica tem de estar na devida posição no forno. Se for utilizado um nível de potência diferente do máximo, a água demora mais tempo a ferver.

Função de poupança de energia automática.
Se não seleccionar qualquer função enquanto o aparelho estiver a executar uma programação ou uma operação com a especificação de paragem temporária activada, a função é cancelada e o visor apaga-se passados 10 minutos. A luz do forno apaga-se se a porta estiver aberta durante mais de 5 minutos.

COZINHAR/REAQUECER

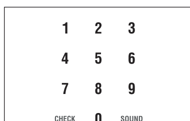
O procedimento seguinte explica como cozinhar ou reaquecer os alimentos.
Verifique **SEMPRE** as programações de cozedura antes de sair de perto do forno.
Primeiro, coloque os alimentos no centro do prato de cerâmica. Depois, feche a porta.

1. Seleccione o nível de potência, carregando uma ou mais vezes no botão **Nível de potência** (♨).



2. Seleccione o tempo de cozedura carregando nos botões de **Números** conforme necessário (Máx.: 30 min).

   Resultado: A lâmpada do forno acende-se.

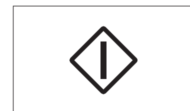


Nunca ligue o forno microondas quando estiver vazio.

UTILIZAR OS BOTÕES INICIAR E +30S

Estes botões permitem aquecer alimentos, de forma prática, em incrementos de 30 segundos no nível de potência Alta.

1. Carregue no botão **+30s** (**+30s**) uma vez para cada 30 segundos. Carregue no botão **Iniciar** (◇). Por exemplo, carregue duas vezes no botão **+30s** (**+30s**) para um minuto. Quando aparecer o tempo no visor, carregue no botão **Iniciar** (◇).



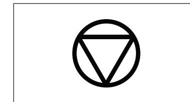
2. Adicione segundos a um programa em curso, carregando no botão **+30s** (**+30s**) para cada 30 segundos que quiser adicionar.



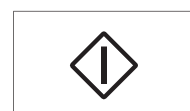
UTILIZAR O BOTÃO PARAR/CANCELAR

O botão **Parar/Cancelar** (▽) permite apagar as instruções que introduziu. Também permite fazer uma pausa no ciclo de cozedura do forno de modo a poder verificar os alimentos.

1. Para parar o forno durante a cozedura, carregue uma vez no botão **Parar/Cancelar** (▽).



2. Para reiniciar, carregue no botão **Iniciar** (◇).



Para corrigir uma instrução incorrecta que acabou de introduzir, carregue uma vez no botão **Parar/Cancelar** (▽) e reintroduza as instruções.

Para cancelar a programação durante a cozedura, carregue duas vezes no botão **Parar/Cancelar** (▽).

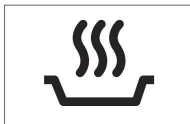
PORTUGUÊS

PROGRAMAR O TEMPO DE COZEDURA E O NÍVEL DE POTÊNCIA

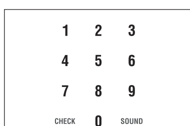
COZEDURA NUMA FASE.

Se quiser ver os alimentos, pode interromper a cozedura em qualquer altura.

1. Carregue no botão **Nível de potência** (♨) para seleccionar a potência. Se carregar sucessivamente no botão **Nível de potência** (♨), pode seleccionar o nível de potência HI (ALTA), MED (MÉDIA) ou LO (BAIXA).

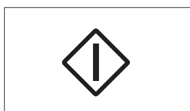


2. Utilize os botões de **Números** para introduzir o tempo de cozedura. Pode programar um tempo de um segundo a 30 minutos.
   Para programar um tempo superior a um minuto, introduza também os segundos.
   Por exemplo, para programar 10 minutos, introduza **1, 0, 0, 0**.



10:00

3. Carregue no botão **Iniciar** (◇) para dar início à cozedura.



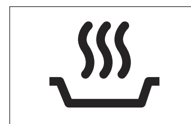
E 3

O tempo de cozedura máximo permitido é de 30 minutos. Se o tempo exceder 30 minutos, aparece "E3" no visor. Carregue no botão **Parar/Cancelar** (▽) e repita os passos.

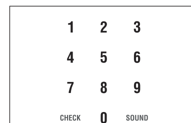
COZEDURA EM VÁRIAS FASES

Se quiser ver os alimentos, pode interromper a cozedura em qualquer altura.

1. Carregue no botão **Nível de potência** (♨) para seleccionar a potência. Se carregar sucessivamente no botão **Nível de potência** (♨), pode seleccionar o nível de potência HI (ALTA), MED (MÉDIA) ou LO (BAIXA).

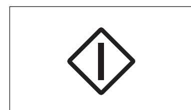


2. Utilize os botões de **Números** para introduzir o tempo de cozedura. Pode programar um tempo de um segundo a 30 minutos. Para programar um tempo superior a um minuto, introduza também os segundos. Por exemplo, para programar 10 minutos, introduza **1, 0, 0, 0**.



10:00

3. Repita os passos 1 e 2 para a cozedura na fase II ou III.
4. Carregue no botão **Iniciar** (◇) para dar início à cozedura.



NÍVEIS DE POTÊNCIA

Pode escolher entre os níveis de potência abaixo.

Nível de potência	Percentagem	Saída
ALTA (HI)	100 %	1050 W
MÉDIA (MED)	70 %	735 W
BAIXA (LO)	50 %	525 W
DESCONGELAÇÃO (❄)	30 %	315 W

Se seleccionar o nível de potência mais elevado, tem de diminuir o tempo de cozedura.

Se seleccionar o nível de potência mais baixo, tem de aumentar o tempo de cozedura.

O tempo de cozedura máximo permitido é de 30 minutos. Se o tempo exceder 30 minutos, aparece “E3” no visor. Carregue no botão **Parar/ Cancelar** (⊘) e repita os passos.

E 3

UTILIZAR O BOTÃO DESCONGELAÇÃO RÁPIDA

O tempo de descongelação e o nível de potência são programados automaticamente. O utilizador só tem de seleccionar o programa e o peso.

Utilize apenas pratos próprios para microondas.

Primeiro, coloque os alimentos congelados no centro do prato de cerâmica e feche a porta.

1. Carregue no botão **Descongelar** ( ).



2. Carregue nos botões de **Números** para programar o tempo de descongelação. Pode programar um tempo de um segundo a 30 minutos.

1 2 3
4 5 6
7 8 9
CHECK 0 SOUND

3. Carregue no botão **Iniciar** ( ).



O tempo de cozedura máximo permitido é de 30 minutos. Se o tempo exceder 30 minutos, aparece “E3” no visor. Carregue no botão **Parar/Cancelar** (⊘) e repita os passos.

E 3

PROGRAMAÇÃO DA MEMÓRIA

COZEDURA NUMA FASE.

1. Depois de carregar no botão **Programa** (PROG), o forno entra no modo Programa. As indicações são apagadas do visor.

PROG

2. Com os botões de **Números**, introduza o número do programa de 1 a 20.

: 1

1 2 3
4 5 6
7 8 9
CHECK 0 SOUND

3. Depois, carregue no botão **Nível de potência** ( ) para seleccionar a potência. Se carregar sucessivamente no botão **Nível de potência** ( ), pode seleccionar o nível de potência HI (ALTA), MED (MÉDIA) ou LO (BAIXA).



4. Utilize os botões de **Números** para introduzir o tempo de cozedura. Pode programar um tempo de um segundo a 30 minutos. Para programar um tempo superior a um minuto, introduza também os segundos. Por exemplo, para programar 10 minutos, introduza **1, 0, 0, 0**.

1 2 3
4 5 6
7 8 9
CHECK 0 SOUND

10:00

5. Carregue no botão **Programa** (PROG) para concluir a programação da memória.
Aparece ‘0’ no visor.

PROG

: 0

O tempo de cozedura máximo permitido é de 30 minutos. Se o tempo exceder 30 minutos, aparece “E3” no visor. Carregue no botão **Parar/ Cancelar** (⊘) e repita os passos.

E 3

PORTUGUÊS

PORTUGUÊS

COZEDURA EM VÁRIAS FASES.

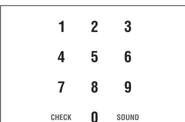
1. Depois de carregar no botão **Programa** (PROG), o forno entra no modo Programa. As indicações são apagadas do visor.



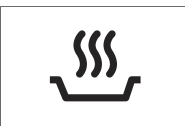


2. Com os botões de **Números**, introduza o número do programa de 1 a 20.

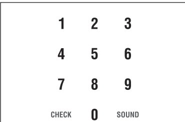




3. Depois, carregue no botão **Nível de potência** (♨) para seleccionar a potência. Se carregar sucessivamente no botão **Nível de potência** (♨), pode seleccionar o nível de potência HI (ALTA), MED (MÉDIA) ou LO (BAIXA).



4. Utilize os botões de **Números** para introduzir o tempo de cozedura. Pode programar um tempo de um segundo a 30 minutos. Para programar um tempo superior a um minuto, introduza também os segundos. Por exemplo, para programar 10 minutos, introduza **1, 0, 0, 0**.





5. Repita os passos 3 e 4 para a programação da memória na fase II ou III.
6. Carregue no botão **Programa** (PROG) para concluir a programação da memória. Aparece ‘0’ no visor.





O tempo de cozedura máximo permitido é de 30 minutos. Se o tempo exceder 30 minutos, aparece “E3” no visor. Carregue no botão **Parar/Cancelar** (⊽) e repita os passos.



UTILIZAR A PROGRAMAÇÃO DA MEMÓRIA.

Carregue nos botões de **Números** para seleccionar as funções de memória programadas pelo utilizador (consulte a programação da memória) de 1 a 20. Carregue no botão **Iniciar** (◇).

Se a DESCONGELAÇÃO RÁPIDA estiver incluída na COZEDURA EM FASES, ocorre em primeiro lugar.

Se quiser mudar de programa, basta reiniciar a PROGRAMAÇÃO DA MEMÓRIA.

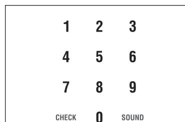
UTILIZAR O BOTÃO VERIFICAR

Confirmar o tempo de cozedura e o nível de potência em cada programa de memória

1. Apague todas as operações carregando no botão **Parar/Cancelar** (⊽). Carregue no botão **Verificar** (CHECK) para aceder ao modo Verificar.

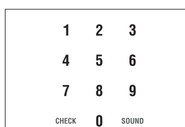


2. Com os botões de **Números**, introduza o número do programa de 1 a 20. Vamos supor, por exemplo, que carrega em ‘5’ para o programa de memória 5 correspondente à cozedura de fase I com nível de potência HI (ALTA) e tempo de 6 minutos e 30 segundos, 6:30. Primeiro, aparece ‘5’ no visor e depois.

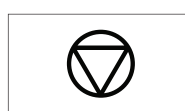




3. Um segundo depois, as indicações são automaticamente apagadas do visor. Se quiser verificar outros programas de memória, basta introduzir os números dos programas de memória em questão.



4. Carregue no botão **Parar/Cancelar** (⊽) para sair do modo Verificar.



Ler o contador de ciclos de cada programa de memória.

1. Apague todas as operações carregando no botão **Parar/Cancelar** (⊽). Carregue no botão Check (Verificar) para aceder ao modo Verificar.

CHECK

2. Carregue no botão **Iniciar** (◇) e depois em qualquer botão de **Número**, de 1 a 20. O número de ciclos desse programa de memória específico aparece no visor. O número de ciclos aparece no visor em unidades de 10.
   Por exemplo, se o programa de memória 5 tiver sido utilizado 100 vezes, aparece '10' no visor.



10

1	2	3
4	5	6
7	8	9
CHECK	0	SOUND

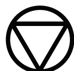
Como o visor utiliza unidades de 10, os números de ciclos são aproximados. O número de ciclos apresentado no visor aumenta a cada dez ciclos.

Por exemplo, se o número de ciclos for 90-99, aparece "9" no visor. O número "9" muda para "10" no 100.º ciclo. A função de contador de ciclos tem um limite de 99990 ciclos. Assim que este número for excedido, o contador de ciclos é automaticamente apagado e reinicia no "0".

3. Um segundo depois, as indicações são automaticamente apagadas do visor. Se quiser verificar outros programas de memória, basta introduzir os números dos programas de memória em questão.

1	2	3
4	5	6
7	8	9
CHECK	0	SOUND

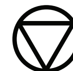
4. Carregue no botão **Parar/Cancelar** (⊽) para sair do modo Verificar.



REINICIAR O CONTADOR DE CICLOS DO PROGRAMA DE MEMÓRIA

1. Apague todas as operações carregando no botão **Parar/Cancelar** (⊽). Aparece '0' no visor.

0

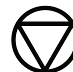


2. Carregue simultaneamente no botão de número '0' e no botão **Descongelar** (⁂). O microondas emitirá um sinal sonoro a confirmar a operação de reinício. Se carregar no número que permite apagar as operações, aparece '0' no visor.



: 0

3. Carregue no botão **Parar/Cancelar** (⊽) para sair do modo Reiniciar.



PROGRAMAR O SOM

1. Carregue no botão **Sound (Som)** para regular o volume de som. O volume de som básico é "LO" (BAIXO); se carregar sucessivamente no botão **Sound (Som)**, o volume de som muda pela ordem seguinte: MED (MÉDIO), HI (ALTO), OFF (DESLIGADO), LO (BAIXO).

SOUND

5nd

2. Carregue no botão **Iniciar** (◇) para sair do modo **Sound (Som)**. Aparece '0' no visor.



: 0

Indicação	Som
HI	Alto
MED	Médio
LO	Baixo
Em branco	Desligado

UTILIZAR O BOTÃO QUANTIDADE DUPLA

1. Carregue no botão **Quantidade dupla** (**X2**).

X2

2. Com os botões de **Números**, introduza o número do programa de 1 a 20. Vamos supor, por exemplo, que carrega no botão '5' para o **programa de memória** 5 correspondente à cozedura de fase I com nível de potência HI (ALTA) e tempo de 6 minutos e 30 segundos, 6:30.

1 2 3
4 5 6
7 8 9
CHECK 0 SOUND

5

3. Deste modo, o **programa de memória** utiliza o dobro do tempo programado pelo utilizador que, neste caso, corresponde a 13 minutos.

13:00

(6,30 x 2 = 13)

O tempo de cozedura máximo permitido é de 30 minutos. Se o dobro do tempo programado exceder o tempo de cozedura máximo permitido, aparece "E3" no visor. Carregue no botão **Parar/Cancelar** (⊜).

E 3

GUIA DE UTENSÍLIOS DE COZINHA

Para cozinhar alimentos no forno microondas, as microondas têm de penetrar nos alimentos, sem serem reflectidas ou absorvidas pelo recipiente utilizado. Por isso, tem de ter cuidado quando escolhe os utensílios. Se os utensílios estiverem identificados como próprios para microondas, não precisa de se preocupar. A tabela a seguir mostra vários tipos de utensílios, indica se podem ou não ser usados e como utilizá-los num forno microondas.

Utensílios de cozinha	Próprios para microondas	Comentários
Folha de alumínio	✓ ✗	Pode ser utilizada em quantidades pequenas para que algumas áreas dos alimentos não fiquem demasiadamente cozinhadas. Se a folha de alumínio estiver muito perto da parede do forno ou se for utilizada em grandes quantidades, pode provocar faíscas.
Porcelana e loiça de barro	✓	Porcelana, cerâmica vidrada e loiça de barro são normalmente adequadas, a menos que sejam decoradas com metal.
Recipientes descartáveis em poliéster	✓	Alguns alimentos congelados são embalados nestes recipientes.
Embalagens de comida de preparação rápida		
• Recipientes de poliestireno	✓	Podem ser utilizados para aquecer alimentos. O sobreaquecimento pode fazer com que o poliestireno derreta.
• Sacos de papel ou jornal	✗	Podem incendiar-se.
• Papel reciclado ou decorações em metal	✗	Pode provocar faíscas.
Utensílios de vidro		
• Louça para utilizar no forno e à mesa	✓	Pode ser utilizada, a menos que tenha decorações em metal.
• Utensílios de vidro frágeis	✓	Pode ser utilizada para aquecer alimentos ou líquidos. O vidro delicado pode partir-se ou estalar se for aquecido repentinamente.

Utensílios de cozinha	Próprios para microondas	Comentários
• Frascos de vidro	✓	Tem de retirar a tampa. Adequados apenas para aquecer.
Metal		
• Pratos	✗	Podem provocar faíscas ou incêndio.
• Atilhos de arame dos sacos para congelador	✗	
Papel		
• Pratos, copos, guardanapos e papel de cozinha	✓	Para tempos de cozedura e de aquecimento curtos. Também para absorver humidade em excesso.
• Papel reciclado	✗	Pode provocar faíscas.
Plástico		
• Recipientes	✓	Principalmente se forem de termoplástico resistente ao calor. Alguns materiais de plástico podem ficar danificados ou sem cor a altas temperaturas. Não utilize melamina.
• Película aderente	✓	Pode ser utilizada para reter o vapor. Não deve entrar em contacto com os alimentos. Tenha cuidado ao retirar a película porque pode sair vapor quente.
• Sacos para congelador	✓✗	Só se forem resistentes a fervura ou próprios para forno. Não devem estar hermeticamente fechados. Pique com um garfo, se for necessário.
Papel de cera ou para embalagem	✓	Pode ser utilizado para reter o vapor e evitar salpicos.

✓ **: Recomendado**

✓✗ **: Com cuidado**

✗ **: Não seguro**

GUIA DE CONFECÇÃO DE ALIMENTOS

Reaquecer pratos principais

Utilize os níveis de potência e os tempos desta tabela como guia de orientação para reaquecer.

Alimento	Dose (g)	Método	Potência	Tempo (min)	Tempo de espera (min)
Refeição no prato (fria)	350	Coloque uma refeição de 2 a 3 componentes frios num prato de cerâmica. Reaqueça com o pirex tapado.	MÉDIA	6½-7	3
Caril de frango e arroz (frio)	300	Coloque uma refeição de 2 componentes frios num prato de cerâmica (ex., arroz e caril). Reaqueça com o pirex tapado.	MÉDIA	4½-5½	3
Massa com molho (fria)	350	Coloque a massa (por ex., esparguete ou macarronete) num prato de cerâmica fundo. Reaqueça com o pirex tapado. Mexa durante o reaquecimento.	ALTA	4-5	3
Massa recheada com molho (fria)	350	Coloque a massa recheada (p. ex., ravioli ou tortellini) num prato de cerâmica fundo. Reaqueça com o pirex tapado. Mexa ocasionalmente durante o reaquecimento.	MÉDIA	4½-5½	3
Lasanha (fria)	400	Coloque a lasanha fria (produto pré-cozinhado) no sentido da largura no centro do prato giratório. Reaqueça com o pirex tapado.	ALTA	4½-5½	3
Batatas em bechamel (frias)	400	Coloque as batatas em bechamel (produto pré-cozinhado) no sentido da largura no centro do prato giratório. Reaqueça com o pirex tapado.	MÉDIA	5½-6½	3
Batatas assadas (cozinhadas e frias)	500 (2 x 250)	Fure a película e coloque as batatas num prato de cerâmica raso.	ALTA	5-6	2-3

PORTUGUÊS

Reaquecer sopas e guisados

Utilize os níveis de potência e os tempos desta tabela como guia de orientação para reaquecer.

Alimento	Dose (g)	Método	Potência	Tempo (min)	Tempo de espera (min)
Sopa (fria)	250	Deite num prato de cerâmica fundo. Reaqueça com o pirex tapado. Mexa durante o reaquecimento.	ALTA	3-3½	2-3
Guisado (frio)	250 500	Coloque num prato de cerâmica fundo ou tigela. Reaqueça com o pirex tapado. Mexa durante o reaquecimento.	MÉDIA	4-4½ 5½-6	2-3
Feijoada (em lata)	350	Coloque num prato de cerâmica fundo ou tigela. Reaqueça com o pirex tapado. Mexa durante o reaquecimento.	MÉDIA	3½-4	2-3
Sopa (congelada)	1000	Coloque num pirex com tampa. Reaqueça com o pirex tapado. Mexa durante o reaquecimento.	ALTA	20-22	2-3

Confeccionar o pequeno-almoço

Utilize os níveis de potência e os tempos desta tabela como indicações para cozinhar.

Alimento	Dose	Método	Potência	Tempo (min)	Tempo de espera (min)
Bacon (frio)	2 fatias (20 g)	Coloque as fatias de bacon num prato de cerâmica raso com papel de cozinha.	ALTA	cerca de 1½	1
Ovos mexidos	2 ovos	Bata os ovos, adicione sal e 2 colheres de sopa de leite. Coloque num prato de cerâmica fundo. Mexa várias vezes durante a cozedura.	LO	cerca de 2½	1
Feijões cozidos (em lata)	250 g	Coloque os feijões num prato de cerâmica fundo. Reaqueça com o pirex tapado. Mexa durante o reaquecimento.	MÉDIA	2½-3½	1-2

Reaquecer refeições leves

Utilize os níveis de potência e os tempos desta tabela como indicações para cozinhar.

Alimento	Dose	Método	Potência	Tempo (min)	Tempo de espera (min)
Cheeseburger (frio)	150 g (1 pç)	Coloque o hambúrguer num prato de cerâmica com papel de cozinha.	ALTA	1-1½	2-3
Cheeseburger (congelado)	150 g (1 pç)	Coloque o hambúrguer num prato de cerâmica com papel de cozinha.	LO	3-3½	2-3
Cachorro-quente (frio)	125 g (1 pç)	Coloque o cachorro-quente num prato de cerâmica com papel de cozinha.	MÉDIA	1½	2-3
Piza; fatia (fria)	100 g	Coloque a fatia de piza num prato de cerâmica com papel de cozinha.	LO	1½-2	1-2
Wrap de carne e vegetais (frio)	200 g	Coloque o wrap frio (fatia de massa enrolada e recheada) num prato de cerâmica com papel de cozinha.	MÉDIA	2-2½	1-2
Quiche/tarte (fria)	150 g	Coloque a quiche num prato de cerâmica com papel de cozinha.	MÉDIA	2-2½	2-3
Croissants	60 g (2 pçs)	Coloque os croissants num prato de cerâmica com papel de cozinha. Sirva os croissants directamente após aquecê-los.	MÉDIA	½-1	-

Descongelar e cozinhar sobremesas

Utilize os níveis de potência e os tempos desta tabela como indicações para cozinhar.

Alimento	Dose	Método	Potência	Tempo (min)	Tempo de espera (min)
Frutos com molho	250 g	Coloque os frutos congeladas numa tigela de pirex com tampa. Reaqueça com o pirex tapado. Mexa uma vez durante o tempo de espera.	MÉDIA	6-6½	2-3
Bolinhos lêvedos com recheio de geleia	300 g (2 pçs)	Coloque os bolinhos lêvedos congelados (pré-cozinhados) lado a lado numa tigela de pirex com tampa. Molhe-os ligeiramente por cima com água fria. Cozinhe com tampa.	MÉDIA	4½-5	2-3

Descongelar pão e bolos

Utilize os níveis de potência e os tempos desta tabela como indicações para cozinhar.

Alimento	Dose	Método	Potência	Tempo (min)	Tempo de espera (min)
Baguetes	150 g (1 pç)	Coloque a baguete no sentido da largura em papel de cozinha no forno.	DESCONGELAÇÃO	cerca de ½	3-5
Pãezinhos	50 g (4 pçs)	Coloque os pãezinhos em papel de cozinha lado a lado no forno.	DESCONGELAÇÃO	cerca de 3	3-5
Bolo de frutas	120 g (1 pç)	Coloque o pedaço de bolo num prato de cerâmica.	DESCONGELAÇÃO	3-3½	5-10
Torta com creme	100 g (1 pç)	Coloque o pedaço de bolo num prato de cerâmica. Coloque o prato no centro do prato giratório. Espere até que o creme esteja totalmente descongelado.	DESCONGELAÇÃO	cerca de 1	10-20

O QUE FAZER QUANDO TIVER DÚVIDAS OU ALGUM PROBLEMA

Se surgir algum dos problemas abaixo, experimente as soluções propostas.

Isto é normal.

- Condensação no interior do forno.
- Fluxo de ar em torno da porta e da estrutura exterior.
- Reflexão de luz à volta da porta e da estrutura exterior.
- Fuga de vapor à volta da porta ou das aberturas de ventilação.

O forno não arranca quando carrega no botão Iniciar.

- A porta está bem fechada?

Os alimentos não estão cozinhados.

- Programou correctamente o temporizador?
- A porta está fechada?
- Sobrecarregou o circuito eléctrico e rebentou um fusível ou fez disparar um disjuntor?

Os alimentos estão excessivamente cozinhados ou crus.

- Qual é o tempo de cozedura apropriado para o tipo de alimento?
- Escolheu um nível de potência apropriado?

O forno provoca interferência com rádios ou televisores.

- Pode observar-se uma ligeira interferência nos televisores ou rádios quando o forno se encontra em funcionamento. Isto é normal. Para resolver o problema, instale o forno longe de televisores, rádios e antenas.

A lâmpada não funciona.

- Por motivos de segurança, a lâmpada não deve ser substituída pelo utilizador. Contacte o serviço de apoio ao cliente da Samsung para que a substituição da lâmpada seja efectuada por um técnico qualificado.

Observam-se faíscas e estalidos no interior do forno.

- Utilizou um prato com decorações de metal?
- Deixou um garfo ou outro utensílio metálico dentro do forno?
- A folha de alumínio está demasiado próxima das paredes internas?

A abertura da porta põe automaticamente a ventoinha a funcionar durante 5 minutos.
Assim que abrir a porta para colocar ou retirar alimentos, a lâmpada e a ventoinha começam automaticamente a funcionar. O início automático da ventoinha é intencional pelo que não é necessário efectuar qualquer chamada de assistência. A ventoinha desliga-se automaticamente 5 minutos após o fecho da porta.

Se as instruções acima não lhe permitirem resolver o problema, contacte o centro de assistência local ao cliente da SAMSUNG.
Tenha as seguintes informações à mão.

- O modelo e os números de série estão, normalmente, gravados na parte de trás do forno
- Os detalhes da sua garantia
- Uma descrição clara do problema

Em seguida, contacte o revendedor local do serviço pós-venda da SAMSUNG.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

A SAMSUNG esforça-se sempre por melhorar os seus produtos. As características técnicas e as instruções do utilizador estão sujeitas a alterações sem aviso prévio.

Modelo	**CM1089A**
Fonte de alimentação	230 V ~ 50 Hz
Consumo de energia Microondas	 1600 W, 7 A
Potência de saída	230 V: 1050 W (IEC-705) (4 níveis de potência incluindo descongelação)
Frequência de funcionamento	2450 MHz
Método de arrefecimento	Motor da ventoinha de arrefecimento
Dimensões (L x A x P) Exterior Cavidade do forno	 517 x 297 x 412 mm 336 x 225 x 349 mm
Volume	26 litros
Peso Líquido Bruto	 17,5 kg 19,0 kg

NOTAS

NOTAS

NOTAS



DÚVIDAS OU COMENTÁRIOS

PAÍS	CONTACTE-NOS	OU VISITE-NOS ONLINE EM
AUSTRIA	0810 - SAMSUNG (7267864, € 0.07/min)	www.samsung.com
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be (Dutch) www.samsung.com/be_fr (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com
FINLAND	030-6227-515	
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr
GERMANY	0180 5 SAMSUNG bzw. 0180 5 7267864* (*0,14 €/Min. aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. 0,42 €/Min.)	www.samsung.com
ITALIA	800-SAMSUNG(726-7864)	
CYPRUS	8009 4000 only from landline (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	
NORWAY	815 56480	
PORTUGAL	808 20-SAMSUNG(808 20 7267)	
SPAIN	902 - 1 - SAMSUNG (902 172 678)	
SWEDEN	0771 726 7864 (SAMSUNG)	
SWITZERLAND	0848 - SAMSUNG(7267864, CHF 0.08/min)	www.samsung.com/ch (German) www.samsung.com/ch_fr (French)
U.K	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com
EIRE	0818 717100	

N.º de código: DE68-03310E-01

CM1089A

Forno a microonde

(COMMERCIALE)

Manuale dell'utente e Guida alla cottura

Si prega di notare che la garanzia Samsung NON copre le richieste di assistenza per ottenere spiegazioni sul funzionamento del prodotto, correggere una installazione non idonea o eseguire la normale pulizia o manutenzione del prodotto.



Questo manuale è realizzato interamente con carta riciclata.

immagina le possibilità

Grazie per avere acquistato questo prodotto Samsung. Per ricevere un servizio ancora più completo, registri il suo prodotto su

www.samsung.com/register



ITALIANO

USO DEL MANUALE DI ISTRUZIONI

Grazie per avere acquistato un forno a microonde SAMSUNG. Il Manuale dell'utente contiene informazioni utili sulla cottura degli alimenti nel forno a microonde:

- Precauzioni di sicurezza
- Accessori e materiali per cottura adeguati
- Suggerimenti utili alla cottura
- Consigli per la cottura

LEGENDA DEI SIMBOLI E DELLE ICONE

AVVERTENZA	Pericoli o pratiche non sicure che possono causare **lesioni personali gravi o mortali**.
ATTENZIONE	Pericoli o pratiche non sicure che possono causare **lesioni personali lievi o danni alla proprietà**.

Avvertenza; pericolo di incendio	Avvertenza; superficie calda
Avvertenza; elettricità	Avvertenza; materiale esplosivo
NON tentare di.	NON toccare.
NON disassemblare.	Seguire le istruzioni fornite.
Estrarre la spina dalla presa di corrente.	Verificare il collegamento a massa dell'apparecchio per evitare scariche elettriche.
Per ricevere assistenza chiamare il Centro di assistenza.	Nota
Importante	

ISTRUZIONI DI SICUREZZA IMPORTANTI

LEGGERE ATTENTAMENTE QUESTA SEZIONE E CONSERVARLA COME RIFERIMENTO FUTURO.

Rispettare sempre queste precauzioni di sicurezza.

Prima di utilizzare il forno, seguire attentamente queste istruzioni.

AVVERTENZA (Solo funzione microonde)

AVVERTENZA: Se lo sportello o le guarnizioni dello sportello sono danneggiati, il forno non deve essere messo in funzione. L'apparecchiatura potrà essere nuovamente utilizzata solo dopo che un tecnico specializzato avrà apportato le riparazioni necessarie.

AVVERTENZA: Ogni operazione o riparazione che implica la rimozione del coperchio che protegge dall'esposizione all'energia a microonde è pericolosa e deve essere effettuata da personale specializzato.

AVVERTENZA: Liquidi e alimenti non devono essere riscaldati all'interno di contenitori sigillati poiché potrebbero esplodere.

AVVERTENZA: Questo apparecchio non è inteso per l'uso da parte di persone (bambini di età inferiore agli 8 anni inclusi) che abbiano ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o siano prive di esperienza o conoscenza, a meno che siano state fornite loro istruzioni per un uso sicuro dell'apparecchio e dei pericoli che esso comporta. Non consentire ai bambini di giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio non devono essere svolte da bambini di età inferiore agli 8 anni e senza la supervisione di un adulto.

Utilizzare solo utensili e recipienti adatti al microonde.

In caso di cottura di cibi in contenitori di plastica o carta, controllare il forno per evitare possibili principi di incendio del contenitore.

Utilizzare il forno a microonde solo per la cottura e il riscaldamento di cibi e bevande. L'essiccazione di cibo o l'asciugatura di capi di abbigliamento, così come il riscaldamento di cuscinetti termici, pantofole, spugne, panni inumiditi od oggetti simili, può portare al rischio di lesioni o a un principio d'incendio.

In caso di fumo, spegnere o scollegare l'apparecchiatura dalla rete elettrica e tenere chiuso lo sportello del forno per evitare di far propagare eventuali fiamme.

AVVERTENZA: Il riscaldamento di bevande nel microonde può causare una bollitura ritardata, prestare quindi attenzione durante la manipolazione del contenitore;

AVVERTENZA: Per evitare scottature, prima della somministrazione il contenuto di biberon e vasetti di alimenti per bambini deve essere agitato o mescolato e la temperatura controllata.

Non cuocere mai le uova con il guscio e non scaldare mai le uova sode con il guscio; potrebbero esplodere, perfino al termine del riscaldamento nel microonde.

Pulire il forno regolarmente facendo attenzione a rimuovere ogni residuo di cibo.

Se il forno non viene mantenuto in condizioni di pulizia ottimali, la superficie potrebbe deteriorarsi danneggiando l'apparecchiatura e provocando eventuali situazioni pericolose.

L'apparecchio non è inteso per l'installazione su veicoli, caravan o simili.

- Questo apparecchio non è inteso per l'uso da parte di persone (bambini inclusi) che abbiano ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o siano prive di esperienza o conoscenza, a meno che siano state fornite loro istruzioni per l'uso da parte di una persona responsabile della loro sicurezza o che sovrintenda all'uso dell'apparecchio.
- Controllare che i bambini non giochino con questo apparecchio.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, richiederne la sostituzione al costruttore, a un rivenditore autorizzato o a personale qualificato per evitare eventuali rischi.
- **AVVERTENZA:** Liquidi e altri alimenti non devono essere riscaldati all'interno di contenitori sigillati poiché potrebbero esplodere;
- Non pulire l'apparecchiatura usando getti d'acqua.
- Posizionare il forno in una direzione e a un'altezza tali da permettere un facile accesso alla cavità del forno e all'area di controllo.
- Prima di utilizzare il forno per la prima volta, attivarlo per 10 minuti collocando all'interno un contenitore d'acqua.
- Se l'apparecchio genera un rumore anomalo, odore di bruciato o fumo, scollegare immediatamente la spina di alimentazione e rivolgersi al più vicino centro di assistenza.
- Il forno a microonde deve essere posizionato in modo che la presa sia accessibile.
- L'installazione del forno a microonde è consentita solo su un banco o un piano di lavoro. Non è consentita l'installazione a incasso.

⚠ AVVERTENZA (Solo funzione forno) - Opzionale

- **AVVERTENZA:** Quando l'apparecchio viene utilizzato in modalità combinata, consentire ai bambini di utilizzare il forno solo in presenza di un adulto a causa delle alte temperature generate.
- Durante l'uso l'apparecchiatura diventa calda. Prestare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.
- **AVVERTENZA:** Durante l'uso le parti accessibili possono diventare calde. Tenere i bambini lontano dall'apparecchio.
- Non utilizzare un pulitore a vapore.

AVVERTENZA: Assicurarsi che l'apparecchio sia spento prima di sostituire la lampadina in modo da evitare possibili scariche elettriche.

AVVERTENZA: L'apparecchio e le sue parti accessibili si surriscaldano durante l'uso. Prestare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti. Senza una costante supervisione da parte di un adulto, i bambini di età inferiore agli 8 anni devono essere tenuti lontani dall'apparecchio.

Questo apparecchio non è inteso per l'uso da parte di persone (bambini di età inferiore agli 8 anni inclusi) che abbiano ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o siano prive di esperienza o conoscenza, a meno che siano state fornite loro istruzioni per un uso sicuro dell'apparecchio e dei pericoli che esso comporta. Non consentire ai bambini di giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio non devono essere svolte da bambini senza la supervisione di un adulto.

Per pulire lo sportello del forno non utilizzare prodotti abrasivi o raschietti di metallo; potrebbero graffiare la superficie e ciò potrebbe mandare in frantumi il vetro.

La temperatura delle superfici accessibili potrebbe essere molto elevata mentre l'apparecchio è in funzione.

Lo sportello o le superfici esterne potrebbero diventare molto caldi mentre l'apparecchio è in funzione.

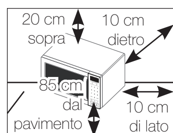
Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione lontano dalla portata di bambini di età inferiore agli otto anni.

Questi apparecchi non sono intesi per l'uso con timer o telecomando esterni.

Questo prodotto è un apparecchio Gruppo 2 Classe B ISM. La definizione di Gruppo 2 include tutti gli apparecchi ISM (industriali, scientifici e medicali) all'interno dei quali viene intenzionalmente generata o usata energia a radio frequenza in forma di radiazioni elettromagnetiche per il trattamento di materiali, apparecchi a elettroerosione EDM e apparecchi per saldatura ad arco.
Gli apparecchi di Classe B sono idonei per un uso domestico o direttamente connesso a una rete elettrica a basso voltaggio in edifici a uso abitativo.

INSTALLAZIONE DEL FORNO A MICROONDE

Posizionare il forno su una superficie piana a 85 cm dal pavimento. La superficie deve essere abbastanza solida da sopportare in sicurezza il peso del forno.



1. Quando si installa il forno, è necessario garantire una ventilazione adeguata lasciando almeno 10 cm di spazio sul retro e sui lati, e 20 cm di spazio sopra.

2. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio presenti all'interno del forno.

3. Installare l'anello della parte girevole e la piastra girevole. Controllare che la piastra girevole ruoti liberamente. (Solo modello con piastra girevole)

4. Il forno a microonde deve essere posizionato in modo che la presa sia accessibile.

☛ Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal costruttore, da un rivenditore autorizzato o da personale qualificato per evitare pericoli. Per motivi di sicurezza, inserire il cavo in una presa CA con messa a terra.

☛ Non installare il forno a microonde in ambienti caldi o umidi, ad esempio vicino a forni tradizionali o caloriferi. Osservare scrupolosamente le specifiche relative alla corrente di alimentazione. Le eventuali prolunghe devono avere le stesse specifiche dei cavi forniti con l'apparecchiatura. Pulire l'interno del forno e le guarnizioni dello sportello con un panno umido prima di utilizzare l'apparecchiatura per la prima volta.

PULIZIA DEL FORNO A MICROONDE

I seguenti componenti del forno a microonde devono essere puliti con regolarità per evitare l'accumulo di grassi e particelle di cibo:

- Superfici interne ed esterne
- Sportelli e relative guarnizioni
- Piastra girevole e anelli della parte girevole (Solo modello con piastra girevole)

☛ Assicurarsi **SEMPRE** che le guarnizioni dello sportello siano pulite e che lo sportello si chiuda correttamente.

☛ Se il forno non viene mantenuto in condizioni di pulizia ottimali, la superficie potrebbe deteriorarsi danneggiando l'apparecchiatura e provocando eventuali situazioni pericolose.

1. Pulire le superfici esterne con un panno soffice e acqua calda saponata. Risciacquare e asciugare.

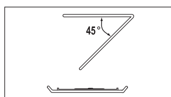
2. Rimuovere eventuali residui o macchie dalle superfici interne del forno con un panno insaponato. Risciacquare e asciugare.
3. Per rimuovere le particelle di cibo indurite ed eliminare gli odori, collocare una tazza di succo di limone diluito sulla piastra girevole del forno e riscaldare per dieci minuti alla massima potenza.
4. Lavare la piastra girevole in lavastoviglie quando necessario.

NON versare acqua nelle aperture di ventilazione. Non utilizzare **MAI** prodotti abrasivi o solventi chimici. Quando si puliscono le guarnizioni dello sportello, fare molta attenzione per evitare che le particelle:

- Si accumulino
- Impediscano allo sportello di chiudersi correttamente

Pulire l'interno del forno dopo l'uso utilizzando una soluzione detergente non aggressiva. Prima di pulire il forno, attendere che si raffreddi per evitare di scottarsi.

Quando si pulisce la parte superiore della cavità del forno, si consiglia di ruotare verso il basso di 45 ° l'elemento riscaldante per pulirlo.



(Solo modello con riscaldatore oscillante)

CONSERVAZIONE E RIPARAZIONE DEL FORNO A MICROONDE

Per la conservazione e la riparazione del forno a microonde, è necessario adottare alcune semplici precauzioni.
Il forno non deve essere utilizzato se lo sportello o le relative guarnizioni sono danneggiati:

- Cardini rotti
- Guarnizioni usurate
- Telaio del forno piegato o deformato

Le riparazioni devono essere effettuate solo da personale qualificato.

Non rimuovere **MAI** il telaio esterno del forno. Se il forno è guasto e necessita di riparazioni oppure non si è certi del suo corretto funzionamento:

- Scollegarlo dalla presa di corrente
- Contattare il servizio assistenza più vicino

Se si desidera conservare temporaneamente il forno, scegliere un luogo asciutto e privo di polvere.
Motivo: La polvere e l'umidità possono danneggiare alcuni componenti del forno.

ITALIANO

Per motivi di sicurezza, si raccomanda di non sostituire autonomamente la lampadina interna. Per la sostituzione della lampadina, rivolgersi al centro assistenza clienti di Samsung per richiedere l'uscita di un tecnico specializzato.

⚠ AVVERTENZA				
Eventuali modifiche o riparazioni all'apparecchio devono essere eseguite solo da personale qualificato.	✓	✓	✓	✓
Non riscaldare liquidi o altri cibi in contenitori sigillati, anche se idonei all'uso nel microonde.	✓	✓	✓	✓
Per la sicurezza dell'utente si sconsiglia l'uso di sistemi di pulizia ad acqua ad alta pressione o a getto di vapore.	✓	✓	✓	✓
Non installare l'apparecchio vicino a fonti di calore o a materiali infiammabili; in un locale soggetto a umidità, fumi d'olio, polvere, luce solare diretta, pioggia o laddove può verificarsi una perdita di gas o un dislivello del terreno.	✓	✓	✓	✓
La messa a terra di questo apparecchio deve essere conforme a quanto previsto dalle normative locali e nazionali.	✓	✓	✓	✓
Pulire regolarmente con un panno asciutto i poli della presa elettrica rimuovendo polvere, acqua o altre sostanze estranee.	✓	✓	✓	✓
Non tirare o piegare eccessivamente il cavo di alimentazione e non collocare oggetti pesanti sopra di esso.	✓	✓	✓	✓
In caso di perdita di gas (come propano, GPL, ecc), ventilare immediatamente il locale senza toccare la spina elettrica.	✓	✓	✓	✓
Non toccare la spina elettrica con le mani bagnate.	✓	✓	✓	✓
Non spegnere l'apparecchio durante l'uso scollegando la spina.	✓	✓	✓	✓
Non inserire dita o corpi estranei; se sostanze estranee, per esempio acqua, penetrano all'interno dell'apparecchio, scollegare la spina di alimentazione e rivolgersi al più vicino centro di assistenza.	✓	✓	✓	✓
Non colpire o applicare una pressione eccessiva sull'apparecchio.	✓	✓	✓	✓
Non collocare il forno su superfici fragili, come un lavello o un oggetto in vetro.	✓	✓		
Per la pulizia dell'apparecchio non utilizzare benzene, diluenti o alcol, né dispositivi a vapore o ad alta pressione.	✓	✓	✓	✓
Verificare che la tensione, la frequenza e la corrente corrispondano alle specifiche dell'apparecchio.	✓	✓		✓
Inserire saldamente la spina nella presa di corrente. Non utilizzare un trasformatore, un adattatore multipresa né un cavo di prolunga.	✓	✓	✓	
Non agganciare il cavo elettrico a oggetti metallici, inserire il cavo elettrico tra gli oggetti o dietro il forno.	✓	✓	✓	
Non utilizzare spine, prese di corrente o cavi di alimentazione danneggiati. Se la spina o il cavo di alimentazione sono danneggiati, rivolgersi al più vicino centro di assistenza.	✓	✓	✓	✓
Non versare né spruzzare acqua direttamente sul forno.	✓	✓		
Non collocare oggetti sopra il forno, al suo interno o sullo sportello.	✓	✓	✓	
Non spruzzare sostanze volatili come per esempio insetticida sulla superficie dell'apparecchio.	✓	✓		

Non riporre materiali infiammabili all'interno del forno Prestare particolare attenzione durante il riscaldamento di cibi o bevande contenenti sostanze alcoliche poiché i vapori d'alcol potrebbero entrare in contatto con le pareti calde del forno.	✓		✓	✓
Tenere i bambini lontano dallo sportello durante l'apertura o la chiusura del forno per evitare che possano subire urti o che le dita possano rimanervi intrappolate	✓	✓	✓	✓
AVVERTENZA: Il riscaldamento di bevande nel microonde può causare una bollitura ritardata, prestare quindi attenzione quando si maneggia il contenitore; per evitare tale situazione, dopo lo spegnimento del forno attendere SEMPRE almeno 20 secondi per consentire alla temperatura di stabilizzarsi. Mescolare durante il riscaldamento, se necessario, e SEMPRE dopo il riscaldamento. In caso di ustioni, seguire queste istruzioni di PRIMO SOCCORSO: • Immergere la parte ustionata in acqua fredda per almeno 10 minuti. • Coprire con un panno pulito e asciutto. • Non applicare creme, oli o lozioni.	✓	✓	✓	✓

ATTENZIONE

Utilizzare solo utensili e recipienti adatti al microonde; NON utilizzare recipienti metallici, servizi da tavola con finiture in oro o argento, spiedi, forchette, ecc. Rimuovere i lacci in carta o plastica dalle buste. Motivo: Potrebbero generare scintille o archi elettrici in grado di danneggiare il forno.	✓		✓	✓
Non utilizzare il forno a microonde per asciugare giornali o indumenti.	✓		✓	✓
Utilizzare tempi di cottura più brevi per porzioni piccole per evitare un surriscaldamento o la bruciatura dei cibi.	✓		✓	✓
Non immergere il cavo di alimentazione o la spina nell'acqua e tenerli lontani da fonti di calore.	✓	✓		
Non cuocere mai le uova con il guscio e non scaldare mai le uova sode con il guscio; potrebbero esplodere, perfino al termine del riscaldamento nel microonde; inoltre, non riscaldare bottiglie, barattoli e contenitori sotto vuoto o sigillati, noci in guscio, pomodori ecc.			✓	✓
Non coprire le aperture di ventilazione con un panno o della carta. Questi materiali potrebbero incendiarsi a causa dell'aria calda che fuoriesce dal forno. Il forno potrebbe inoltre surriscaldarsi e di conseguenza spegnersi, rimanendo disattivo finché avrà raggiunto una temperatura sufficientemente bassa.	✓		✓	
Per evitare scottature, utilizzare sempre i guanti da forno per estrarre i contenitori dal forno.			✓	
Mescolare i liquidi durante o al termine del riscaldamento, quindi lasciare riposare per almeno 20 secondi per evitare fuoriuscite causate dalla bollitura.			✓	
Quando si apre lo sportello del forno, tenersi alla distanza di un braccio per evitare di scottarsi a causa della fuoriuscita di aria calda o vapore.			✓	
Non accendere il forno a microonde quando è vuoto. Il forno a microonde si spegnerà automaticamente per 30 minuti a scopo di sicurezza. Lasciare sempre un bicchiere d'acqua all'interno del forno per assorbire l'energia a microonde nell'eventualità che venga acceso accidentalmente senza pietanze all'interno.	✓			✓
Installare il forno rispettando le distanze indicate in questo manuale. (Vedere Installazione del forno a microonde.)	✓		✓	
Fare attenzione quando si collegano altre apparecchiature elettriche alle prese vicino al forno.	✓	✓	✓	

PRECAUZIONI PER EVITARE L'EVENTUALE ESPOSIZIONE A UNA QUANTITÀ ECCESSIVA DI ENERGIA A MICROONDE. (SOLO FUNZIONE MICROONDE)

La mancata osservanza delle seguenti precauzioni può comportare un'esposizione dannosa all'energia a microonde.

(a) Non utilizzare mai il forno quando lo sportello è aperto. Non manomettere i circuiti di sicurezza (chiusure dello sportello) e non inserire alcun oggetto nei fori dei circuiti di sicurezza.

(b) NON collocare oggetti tra lo sportello e la parte frontale del forno. Evitare l'accumulo di residui di cibo o detersivo sulle superfici di tenuta. Assicurarsi che lo sportello e le relative superfici di tenuta siano puliti. Dopo avere utilizzato l'apparecchiatura, pulire queste superfici con un panno umido, quindi asciugarle con un panno morbido e asciutto.

(c) Se il forno è danneggiato, NON utilizzarlo finché non sarà stato riparato da un tecnico specializzato. E' molto importante verificare che lo sportello del forno si chiuda correttamente e che i seguenti elementi non siano danneggiati:

(1) sportello (piegato)

(2) ganci di chiusura dello sportello (rotti o allentati)

(3) guarnizioni dello sportello e superfici di tenuta

(d) Il forno deve essere regolato o riparato solo da personale specializzato e addestrato dal produttore.

Samsung applicherà una tariffa per la sostituzione di un accessorio o la riparazione di un difetto estetico se il danno all'unità e/o il danno o la perdita dell'accessorio è stato causato dal cliente. Questa garanzia copre i seguenti casi:

(a) Ammaccatura, graffiatura o rottura dello sportello, della maniglia, di un pannello esterno o del pannello di controllo.

(b) Rottura o mancanza del vassoio, dell'anello girevole, dell'accoppiatore o della griglia.

- Utilizzare l'apparecchio solo per lo scopo per il quale è stato prodotto, come descritto in questo manuale. Le avvertenze e le importanti istruzioni di sicurezza riportate in questo manuale non coprono tutte le possibili condizioni e situazioni che possono verificarsi. E' responsabilità dell'utente utilizzare l'apparecchio con buonsenso, prestando la massima attenzione e cura in fase di installazione, manutenzione e funzionamento.
- Poiché le istruzioni operative qui descritte coprono i vari modelli disponibili, le caratteristiche del forno a microonde acquistato possono differire leggermente da quelle descritte in questo manuale e non tutti i simboli di avvertenza possono essere applicabili. In caso di domande o dubbi, rivolgersi al più vicino centro di assistenza o reperire le informazioni necessarie accedendo al sito www.samsung.com.
- Utilizzare questo forno a microonde solo per il riscaldamento e la cottura dei cibi. Questo apparecchio è inteso solo per un uso domestico. Non riscaldare oggetti in materiale tessile o cuscini riempiti con granaglie o erbe, poiché ciò potrebbe provocare scottature o un incendio. Il produttore non può essere ritenuto responsabile per danni causati da un uso improprio o scorretto dell'apparecchio.
- Se il forno non viene mantenuto in condizioni di pulizia ottimali, la superficie potrebbe deteriorarsi danneggiando l'apparecchiatura e provocando eventuali situazioni pericolose.



CORRETTO SMALTIMENTO DEL PRODOTTO (RIFIUTI ELETTRICI ED ELETTRONICI)

(Applicabile nei Paesi con sistemi di raccolta differenziata)

Il simbolo riportato sul prodotto, sugli accessori o sulla documentazione indica che il prodotto e i relativi accessori elettronici (quali caricabatterie, cuffia e cavo USB) non devono essere smaltiti con altri rifiuti al termine del ciclo di vita. Per evitare eventuali danni all'ambiente o alla salute causati dallo smaltimento dei rifiuti non corretto, si invita l'utente a separare il prodotto e i suddetti accessori da altri tipi di rifiuti, conferendoli ai soggetti autorizzati secondo le normative locali.

Gli utenti domestici sono invitati a contattare il rivenditore presso il quale è stato acquistato il prodotto o l'autorità competente per tutte le informazioni relative alla raccolta differenziata di questo tipo di materiali.

Gli utenti professionali (imprese e professionisti) sono invitati a contattare il proprio fornitore e verificare i termini e le condizioni del contratto di acquisto. Questo prodotto e i relativi accessori elettronici non devono essere smaltiti unitamente ad altri rifiuti commerciali.

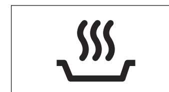
INDICE

GUIDA DI RIFERIMENTO RAPIDA

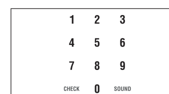
ITALIANO

Per cuocere i cibi.

1. Collocare il cibo nel forno.
Selezionare la potenza desiderata premendo una o più volte il tasto **Livello di potenza** (♨).

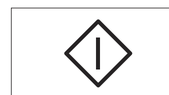


2. Selezionare il tempo di cottura premendo i tasti **numerici** (max: 30 min.).



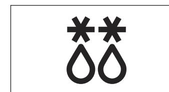
3. Premere il tasto **Avvio** (◇).

__Risultato:__ Inizia la cottura del cibo. Al termine della cottura, il forno emette quattro segnali acustici.

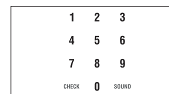


Per scongelare i cibi.

1. Collocare il cibo surgelato nel forno.
Premere il tasto **Scongelamento** (❄).

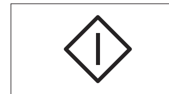


2. Selezionare il tempo di cottura premendo i tasti **numerici** (max: 30 min.).



3 Premere il tasto **Avvio** (◇).

__Risultato:__ Inizia la cottura del cibo. Al termine della cottura, il forno emette quattro segnali acustici.

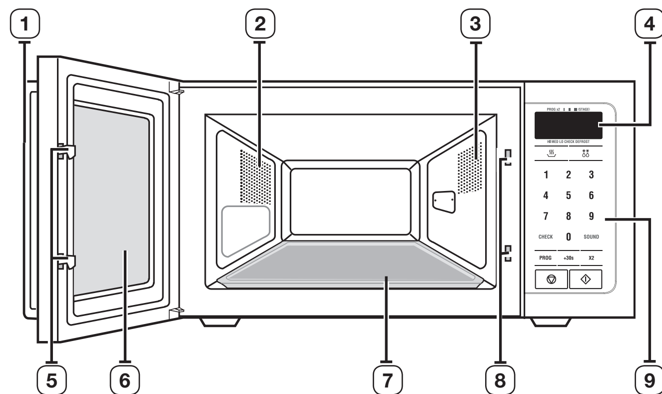


Per regolare il tempo di cottura.

Lasciare il cibo nel forno. Premere il tasto +30s una o più volte per aggiungere a ogni pressione altri 30 secondi al tempo impostato.

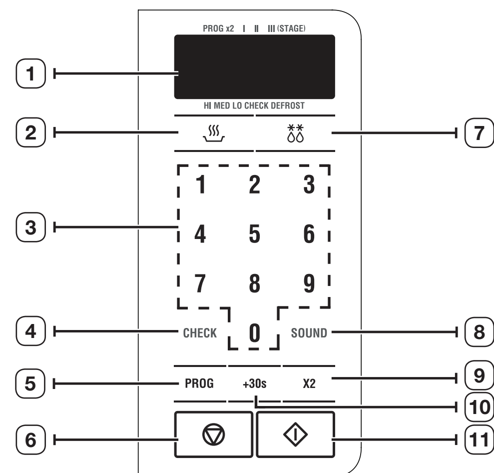


FORNO



1. MANIGLIA
2. FORI DI VENTILAZIONE
3. LAMPADA INTERNA
4. DISPLAY
5. CHIUSURE DELLO SPORTELLO
6. SPORTELLO
7. PIASTRA IN CERAMICA
8. FORI DEI CIRCUITI DI SICUREZZA
9. PANNELLO DI CONTROLLO

PANNELLO DI CONTROLLO



1. DISPLAY
2. TASTO LIVELLO DI POTENZA
3. TASTI NUMERICI
4. TASTO CONTROLLA
5. TASTO PROGRAMMA
6. TASTO STOP/ANNULLA
7. TASTO SCONGELAMENTO
8. TASTO AUDIO)
9. TASTO QUANTITA' DOPPIA (X2)
10. TASTO +30s
11. TASTO AVVIO

VERIFICA DEL FUNZIONAMENTO CORRETTO DEL FORNO A MICROONDE

La seguente semplice procedura consente di verificare il corretto funzionamento del forno. Per prima cosa, collocare un bicchiere d'acqua sul piatto in ceramica. Quindi, chiudere lo sportello.

1. Selezionare la potenza premendo una o più volte il tasto **Livello di potenza** ( ).



2. Selezionare il tempo di cottura premendo i tasti **numerici** (max: 30 min.). Premere **Avvio** ( ).

   Risultato: L'acqua verrà riscaldata per 4 o 5 minuti fino a raggiungere il livello di bollitura.

1	2	3
4	5	6
7	8	9
CHECK	0	SOUND

Il forno deve essere collegato a una presa a muro appropriata.
Il piatto in ceramica deve essere collocato all'interno del forno. Se non si utilizza il livello massimo di potenza, l'acqua impiegherà più tempo a bollire.

Funzione automatica di risparmio energetico.
Se in fase di impostazione non si seleziona alcuna funzione, oppure l'apparecchio sta funzionando con una impostazione di arresto temporaneo, la funzione viene annullata e il display si spegnerà dopo 10 minuti.
Se lo sportello rimane aperto per oltre 5 minuti, la lampada del forno si spegne automaticamente.

COTTURA/RISCALDAMENTO

La seguente procedura spiega come cuocere o riscaldare i cibi. **Controllare SEMPRE** le impostazioni di cottura prima di lasciare il forno incustodito. Per prima cosa, collocare il cibo al centro del piatto in ceramica. Quindi, chiudere lo sportello.

1. Selezionare la potenza premendo una o più volte il tasto **Livello di potenza** ( ).



2. Selezionare il tempo di cottura premendo i tasti **numerici** (max: 30 min.).

   Risultato: La luce del forno si accende.

1	2	3
4	5	6
7	8	9
CHECK	0	SOUND

Non accendere mai il forno a microonde quando è vuoto.

USO DEI TASTI AVVIO E +30 SEC

Questo tasto offre un modo comodo e pratico per riscaldare i cibi a una potenza elevata impostando 30 secondi di tempo a ogni pressione del tasto.

1. A ogni pressione del tasto **+30s** (**+30s**) vengono aggiunti 30 sec di tempo. Premere **Avvio** ( ). Per esempio, premere **+30s** (**+30s**) due volte per impostare un minuto. Quando il tempo impostato viene visualizzato sul display, premere **Avvio** ( ).



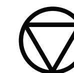
2. Aggiungere ulteriori secondi di tempo premendo il tasto **+30s** (**+30s**); ogni pressione del tasto consente di aggiungere altri 30 sec.

+30s

USO DEL TASTO ARRESTA/ANNULLA.

Il tasto **Arresta/Annulla** ( ) consente di annullare le istruzioni immesse. Consente inoltre di interrompere il programma di cottura del forno per controllare il cibo.

1. Per mettere in pausa il forno durante la cottura, premere **Arresta/Annulla** ( ).



2. Per riavviarlo, premere **Avvio** ( ).



Per correggere un errore di digitazione, premere una volta il tasto **Arresta/Annulla** ( ), quindi immettere nuovamente l'impostazione.

Per annullare l'impostazione di cottura, premere **Arresta/Annulla** ( ).

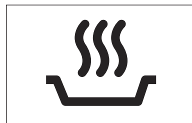
ITALIANO

IMPOSTAZIONE DEL TEMPO DI COTTURA E DEL LIVELLO DI POTENZA

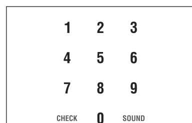
COTTURA A UNA FASE

E’ possibile interrompere la cottura in qualsiasi momento per controllare il cibo.

1. Premere il tasto **Livello di potenza** ( ) per selezionare la potenza desiderata. Premendo ripetutamente il tasto **Livello di potenza** ( ) è possibile selezionare il livello desiderato tra le impostazioni disponibili HI, MED, LO (risp. Alto, Medio, Basso).

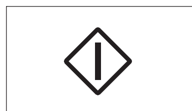


2. Utilizzare i tasti **numerici** per impostare il tempo di cottura. E' possibile impostare il tempo da 1 secondo a 30 minuti.
   Per impostare un tempo superiore a un minuto è necessario aggiungere anche i secondi.
   Ad esempio, per impostare 10 minuti, immettere **1, 0, 0, 0**.



10:00

3. Premere il tasto **Avvio** ( ) per iniziare la cottura.



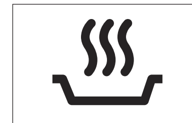
Il tempo massimo impostabile è 30 min. Se il tempo di cottura supera i 30 min, sul display apparirà il messaggio “E3”; in questo caso, premere **Arresta/Annulla** ( ) e ripetere l'impostazione.

E 3

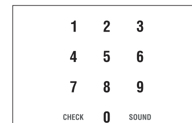
COTTURA MULTIFASE

E’ possibile interrompere la cottura in qualsiasi momento per controllare il cibo.

1. Premere il tasto **Livello di potenza** ( ) per selezionare la potenza desiderata. Premendo ripetutamente il tasto **Livello di potenza** ( ) è possibile selezionare il livello desiderato tra le impostazioni disponibili HI, MED, LO (risp. Alto, Medio, Basso).



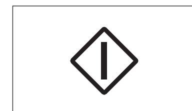
2. Utilizzare i tasti **numerici** per impostare il tempo di cottura. E' possibile impostare il tempo da 1 secondo a 30 minuti. Per impostare un tempo superiore a un minuto è necessario aggiungere anche i secondi.
   Ad esempio, per impostare 10 minuti, immettere **1, 0, 0, 0**.



10:00

3. Ripetere i passaggi 1 e 2 per la programmazione della cottura a due fasi (II) o multifase (III).

4. Premere il tasto **Avvio** ( ) per iniziare la cottura.



LIVELLI DI POTENZA

E’ possibile scegliere tra i livelli di potenza sotto elencati.

Livello di potenza	Percentuale	Uscita
ALTO (HI)	100 %	1050 W
MEDIO (MED)	70 %	735 W
BASSO (LO)	50 %	525 W
SCONGELAMENTO ( )	30 %	315 W

Se si seleziona un livello di potenza più elevato, ridurre il tempo di cottura.

Se si seleziona un livello di potenza inferiore, aumentare il tempo di cottura.

Il tempo massimo impostabile è 30 min. Se il tempo di cottura supera i 30 min, sul display apparirà il messaggio “E3”; in questo caso, premere **Arresta/Annulla** (⊽) e ripetere l'impostazione.

E 3

USO DEL TASTO SCONGELAMENTO

Il tempo di scongelamento e il livello di potenza vengono impostati automaticamente. E' sufficiente selezionare il programma e il peso.

Utilizzare solo piatti adatti al forno a microonde.

Per prima cosa, collocare il cibo surgelato al centro del piatto in ceramica e chiudere lo sportello.

1. Premere il tasto **Scongelamento** (⁂).



2. Utilizzare i tasti **numerici** per impostare il tempo di scongelamento. Si può impostare un tempo compreso tra un secondo e 30 minuti.

1 2 3
4 5 6
7 8 9
CHECK 0 SOUND

3. Premere il tasto **Avvio** (◇).



Il tempo massimo impostabile è 30 min. Se il tempo di cottura supera i 30 min, sul display apparirà il messaggio “E3”; in questo caso, premere **Arresta/Annulla** (⊽) e ripetere l'impostazione.

E 3

PROGRAMMAZIONE DELLA MEMORIA

COTTURA A UNA FASE

1. Premendo il tasto **Prog** (PROG), il forno accederà alla modalità Programma. Il display verrà azzerato.

PROG

2. Utilizzando i tasti **numerici**, inserire i numeri di programma da 1 a 20.

: 1

1 2 3
4 5 6
7 8 9
CHECK 0 SOUND

3. Quindi premere il tasto **Livello di potenza** (♨) per selezionare la potenza desiderata. Premendo ripetutamente il tasto **Livello di potenza** (♨) è possibile selezionare il livello desiderato tra le impostazioni disponibili HI, MED, LO (risp. Alto, Medio, Basso).



4. Utilizzare i tasti **numerici** per impostare il tempo di cottura. Si può impostare un tempo compreso tra un secondo e 30 minuti. Per impostare un tempo superiore a un minuto è necessario aggiungere anche i secondi.
   Ad esempio, per impostare 10 minuti, immettere **1, 0, 0, 0**.

1 2 3
4 5 6
7 8 9
CHECK 0 SOUND

10:00

5. Premere il tasto **Prog** (PROG) per completare l'impostazione della memoria.
   Sul display verrà visualizzato ‘0’.

PROG

: 0

Il tempo massimo impostabile è 30 min. Se il tempo di cottura supera i 30 min, sul display apparirà il messaggio “E3”; in questo caso, premere **Arresta/Annulla** (⊽) e ripetere l'impostazione.

E 3

ITALIANO

COTTURA MULTIFASE

1. Premendo il tasto **Prog** (PROG), il forno accederà alla modalità Programma. Il display verrà azzerato.



PROG

2. Utilizzando i tasti **numerici**, inserire i numeri di programma da 1 a 20.



1 2 3
4 5 6
7 8 9
CHECK 0 SOUND

3. Quindi premere il tasto **Livello di potenza** (♨) per selezionare la potenza desiderata. Premendo ripetutamente il tasto **Livello di potenza** (♨) è possibile selezionare il livello desiderato tra le impostazioni disponibili HI, MED, LO (risp. Alto, Medio, Basso).



4. Utilizzare i tasti **numerici** per impostare il tempo di cottura. Si può impostare un tempo compreso tra un secondo e 30 minuti. Per impostare un tempo superiore a un minuto è necessario aggiungere anche i secondi.
   Ad esempio, per impostare 10 minuti, immettere **1, 0, 0, 0**.

1 2 3
4 5 6
7 8 9
CHECK 0 SOUND



5. Ripetere i passaggi 3 e 4 per la programmazione della memoria a due fasi (II) o multifase (III).

6. Premere il tasto **Prog** (PROG) per completare l'impostazione della memoria.
   Sul display verrà visualizzato ‘0’.

PROG



Il tempo massimo impostabile è 30 min. Se il tempo di cottura supera i 30 min, sul display apparirà il messaggio “E3”; in questo caso, premere **Arresta/Annulla** (⊙) e ripetere l'impostazione.



USO DELLA FUNZIONE DI PROGRAMMAZIONE DELLA MEMORIA.

Premere i tasti **numerici** per selezionare le funzioni di memoria programmate dall'utente (vedere la sezione "Programmazione della memoria") da 1 a 20. Premere il tasto **Avvio** (◇).

Se la COTTURA A FASI include il TEMPO DI SCONGELAMENTO, questo verrà avviato per primo.

Se si desidera modificare i programmi memorizzati, azzerare la PROGRAMMAZIONE DELLA MEMORIA.

USO DEL TASTO CONTROLLA

Conferma il Tempo di cottura e il Livello di potenza di ogni programma memorizzato.

1. Azzerare tutte le operazioni premendo il tasto **Arresta/Annulla** (⊙). Premere **Check (CONTROLLA)** (CHECK) per accedere alla modalità di controllo.

CHECK

2. Mediante i tasti **numerici**, inserire il numero del programma memorizzato compreso tra 1 e 20.
   Per esempio, premere ‘5’ per il programma n. 5 impostato su un livello di potenza elevato (HI), con cottura a una fase (I) e un tempo di 6 minuti e 30 secondi (6:30).
   Per prima cosa verrà visualizzato il numero ‘5’, quindi il display cambierà visualizzando

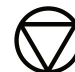
1 2 3
4 5 6
7 8 9
CHECK 0 SOUND



3. Dopo un secondo, il display verrà azzerato. Per controllare altri programmi memorizzati, immettere i numeri dei programmi desiderati.

1 2 3
4 5 6
7 8 9
CHECK 0 SOUND

4. Premere **Arresta/Annulla** (⊙) per uscire dalla modalità di controllo.



Lettura del contatore dei programmi memorizzati.

1. Azzerare tutte le operazioni premendo il tasto **Arresta/Annulla** (⊽). Premere Check (CONTROLLA) per accedere alla modalità di controllo.

CHECK

2. Premere **Avvio** (◇), quindi premere un tasto **numerico** qualsiasi compreso tra 1 e 20; verrà visualizzato il numero di volte che quel particolare programma memorizzato è stato richiesto. Il contatore visualizza il numero di attivazioni in unità di 10.
   Per esempio, se il programma memorizzato n. 5 è stato usato 100 volte, sul display apparirà '10'.



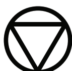
10

Poiché il display utilizza il valore 10 come unità di misura, il conteggio sarà approssimativo. Il conteggio visualizzato aumenta ogni dieci attivazioni.

Per esempio, se il conteggio era 90-99 verrà visualizzato "9"; successivamente, "9" verrà sostituito da "10" alla 100ma attivazione. La funzione contatore conteggia fino a 99990 attivazioni. Superato questo numero, il contatore verrà azzerato automaticamente ripartendo da "0".

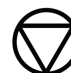
3. Dopo un secondo, il display verrà azzerato. Per controllare altri programmi memorizzati, immettere i numeri dei programmi desiderati.

4. Premere **Arresta/Annulla** (⊽) per uscire dalla modalità di controllo.



AZZERAMENTO DEL CONTATORE DEI PROGRAMMI MEMORIZZATI

1. Azzerare tutte le operazioni premendo il tasto **Arresta/Annulla** (⊽). Il display visualizza ':0'.



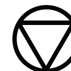
0

2. Tenere premuto il numero '0' e premere il tasto **Scongelamento** (⁑). Il microonde emetterà un segnale acustico per confermare l'azzeramento. Premendo il tasto azzerato, il display visualizza '0'.



: 0

3. Premere **Arresta/Annulla** (⊽) per uscire dalla modalità Reset.



IMPOSTAZIONE DELL'AUDIO

1. Premere il tasto **Sound (Audio)** per regolare il volume dei segnali acustici. Il volume base è "LO" (Basso); premendo ripetutamente il tasto **Sound (Audio)**, il volume cambia in questa sequenza: MED, HI, OFF, LO (risp. Medio, Alto, Spento, Basso).

SOUND

Snd

2. Premere **Avvio** (◇) per uscire dalla modalità **Audio**. Il display visualizza ":0".



: 0

Indicatore	Audio
HI	Alto
MED	Medio
LO	Basso
Vuoto	Disattivo

ITALIANO

USO DEL TASTO QUANTITÀ DOPPIA

1. Premere il tasto **Quantita' Doppia** (**X2**).

X2

2. Mediante i tasti **numerici**, immettere il numero del programma memorizzato compreso tra 1 e 20. Per esempio, premere '5' per il **programma** n. 5 impostato su un livello di potenza elevato (HI), con cottura a una fase (I) e un tempo di 6 minuti e 30 secondi (6:30).

1 2 3
4 5 6
7 8 9
CHECK 0 SOUND

5

3. Richiamando il **programma memorizzato** il tempo programmato dall'utente viene raddoppiato; in questo caso diventa 13 minuti.

13:00

(6,30 x 2 = 13)

Il tempo massimo impostabile è 30 min. Se raddoppiando il tempo programmato si supera il limite di tempo consentito, sul display apparirà il messaggio "E3"; in questo caso, premere **Arresta/Annulla** (⊽).

E 3

GUIDA AI MATERIALI PER LA COTTURA

Durante la cottura, le microonde devono essere in grado di penetrare negli alimenti, senza essere riflesse o assorbite dal piatto. Per questo, è necessario prestare molta attenzione nella scelta dei materiali per la cottura. Se sui materiali per la cottura è indicata l'idoneità all'uso nel forno a microonde, si possono utilizzare in assoluta sicurezza. La tabella seguente elenca i vari tipi di materiali per la cottura indicandone l'idoneità all'uso nel forno a microonde.

Materiali per la cottura	Adatti per microonde	Commenti
Foglio di alluminio	✓ ✗	Possono essere utilizzati in piccole quantità per impedire che determinate aree vengano cotte eccessivamente. Se il foglio è troppo vicino alla parete del forno, oppure se ne utilizza una quantità eccessiva, potrebbero generarsi archi elettrici.
Porcellana cinese e terracotta	✓	Porcellana, ceramica, terracotta smaltata e porcellana cinese sono materiali adatti, a meno che non siano decorati con finiture in metallo.
Poliestere usa e getta piatti in cartone	✓	Alcuni alimenti surgelati sono confezionati in questi contenitori.
Confezioni tipo fast-food		
• Tazze in polistirolo	✓	Da utilizzare per riscaldare gli alimenti. Un riscaldamento eccessivo potrebbe causare la fusione del polistirolo.
• Sacchetti di carta o carta di giornale	✗	Possono prendere fuoco.
• Carta riciclata o finiture metalliche	✗	Può generare archi elettrici.
Materiali in vetro		
• Pirofile da forno e da portata	✓	Possono essere utilizzate se prive di finiture metalliche.
• Materiali in vetro fine	✓	Possono essere utilizzati per riscaldare alimenti o liquidi. Il vetro fragile può rompersi o creparsi se riscaldato improvvisamente.

Materiali per la cottura	Adatti per microonde	Commenti
• Barattoli in vetro	✓	E' necessario rimuovere il coperchio. Adatti solo per riscaldare alimenti o liquidi.
Metallo		
• Piatti	✗	Possono generare archi elettrici o incendio.
• Lacci per sacchetti da freezer	✗	
Carta		
• Piatti, tazze, tovaglioli e carta da cucina	✓	Da utilizzare solo per riscaldamento e tempi di cottura ridotti. Questo materiale può assorbire l'umidità in eccesso.
• Carta riciclata	✗	Può generare archi elettrici.
Plastica		
• Recipienti	✓	Particolarmente se in termoplastica resistente al calore. Alle alte temperature, alcuni altri tipi di plastica potrebbero deformarsi o scolorirsi. Non utilizzare plastica melamminica.
• Pellicola per forno a microonde	✓	Può essere utilizzata per trattenere l'umidità. Non deve entrare in contatto con gli alimenti. Quando si rimuove la pellicola, prestare attenzione alla fuoriuscita di vapore caldo.
• Sacchetti da freezer	✓✗	Solo se adatti alla bollitura o alla cottura in forno. Non devono essere a tenuta stagna. Forare con una forchetta, se necessario.
Carta cerata o resistente ai grassi	✓	Può essere utilizzata per trattenere l'umidità ed evitare gli schizzi.

✓ **: Uso consigliato**

✓✗ **: Usare con attenzione**

✗ **: Non sicura**

GUIDA ALLA COTTURA

Riscaldamento di antipasti

Come riferimento per riscaldare i cibi, utilizzare i livelli di potenza e i tempi indicati in questa tabella.

Alimento	Porzione (g)	Metodo	Potenza	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)
Piatti preconfezionati (congelati)	350	Collocare il contenuto di una confezione composta da 2-3 ingredienti congelati su un piatto di ceramica. Riscaldare incoperchiato.	MEDIO	6½-7	3
Pollo al curry e riso (congelato)	300	Collocare il contenuto di una confezione composta da 2 ingredienti congelati su un piatto di ceramica (per es. riso e curry). Riscaldare incoperchiato.	MEDIO	4½-5½	3
Pasta al sugo (congelata)	350	Collocare la pasta (per esempio spaghetti o pasta all'uovo) in una fondina di ceramica. Riscaldare incoperchiato. Mescolare durante il riscaldamento.	ALTO	4-5	3
Pasta ripiena al sugo (congelata)	350	Collocare la pasta ripiena (ad esempio ravioli o tortellini) in una fondina di ceramica. Riscaldare incoperchiato. Mescolare di tanto in tanto durante il riscaldamento.	MEDIO	4½-5½	3
Lasagne (congelate)	400	Collocare le lasagne congelate (precotte) per il senso della lunghezza al centro del piatto. Riscaldare incoperchiato.	ALTO	4½-5½	3
Patate in besciamella (congelate)	400	Collocare le patate in besciamella (precotte) per il senso della lunghezza al centro del piatto. Riscaldare incoperchiato.	MEDIO	5½-6½	3
Patate stufate (precotte e congelate)	500 (2 x 250)	Forare la pellicola protettiva e disporre le patate su un piatto piano in ceramica.	ALTO	5-6	2-3

Riscaldamento di zuppe e stufati

Come riferimento per riscaldare i cibi, utilizzare i livelli di potenza e i tempi indicati in questa tabella.

Alimento	Porzione (g)	Metodo	Potenza	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)
Zuppa (congelata)	250	Versare in una fondina di ceramica. Riscaldare incoperchiato. Mescolare durante il riscaldamento.	ALTO	3-3½	2-3
Stufato (congelato)	250 500	Versare in una fondina o in una pirofila di ceramica. Riscaldare incoperchiato. Mescolare durante il riscaldamento.	MEDIO	4-4½ 5½-6	2-3
Fagioli stufati (in lattina)	350	Versare in una fondina o in una pirofila di ceramica. Riscaldare incoperchiato. Mescolare durante il riscaldamento.	MEDIO	3½-4	2-3
Zuppa (surgelata)	1000	Versare in un piatto in pirex con il coperchio. Riscaldare incoperchiato. Mescolare durante il riscaldamento.	ALTO	20-22	2-3

Colazione

Utilizzare i livelli di potenza e i tempi indicati in questa tabella come linee guida alla cottura.

Alimento	Porzione	Metodo	Potenza	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)
Pancetta (congelata)	2 fette (20 g)	Collocare le fette di pancetta su un piatto di ceramica coperto da un foglio di carta da forno.	ALTO	circa 1½	1
Uova strapazzate	2 uova	Battere le uova, aggiungere sale e 2 cucchiai di latte. Mettere il tutto in una fondina di ceramica. Mescolare più volte durante la cottura.	LO	circa 2½	1
Fagioli cotti (in lattina)	250 g	Collocare i fagioli in una fondina di ceramica. Riscaldare incoperchiato. Mescolare durante il riscaldamento.	MEDIO	2½-3½	1-2

Riscaldamento di spuntini/snack

Utilizzare i livelli di potenza e i tempi indicati in questa tabella come linee guida alla cottura.

Alimento	Porzione	Metodo	Potenza	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)
Cheese-burger (congelato)	150 g (1 pezzo)	Collocare il panino su un piatto di ceramica rivestito di carta da forno.	ALTO	1-1½	2-3
Cheese-burger (surgelato)	150 g (1 pezzo)	Collocare il panino su un piatto di ceramica rivestito di carta da forno.	LO	3-3½	2-3
Hot Dog (congelato)	125 g (1 pezzo)	Collocare il panino su un piatto di ceramica rivestito di carta da forno.	MEDIO	1½	2-3
Pizza; a tranci (congelata)	100 g	Collocare i tranci di pizza su un piatto di ceramica rivestito di carta da cucina.	LO	1½-2	1-2
Involtini di pasta con carne e verdura (congelati)	200 g	Collocare gli alimenti (involtini di pasta ripieni) su un piatto di ceramica rivestito di carta da cucina.	MEDIO	2-2½	1-2
Quiche/ torta salata (congelata)	150 g	Collocare la quiche su un piatto di ceramica rivestito di carta da forno.	MEDIO	2-2½	2-3
Croissant	60 g (2 pezzi)	Collocare i croissant su un piatto di ceramica rivestito di carta da forno. Servire i croissant ancora caldi.	MEDIO	½-1	-

Scongelamento e cottura di dessert

Utilizzare i livelli di potenza e i tempi indicati in questa tabella come linee guida alla cottura.

Alimento	Porzione	Metodo	Potenza	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)
Frutti di bosco in salsa	250 g	Collocare la frutta in un recipiente in pyrex con coperchio. Riscaldare incoperchiato. Mescolare una volta durante il tempo di riposo.	MEDIO	6-6½	2-3
Gnocchi di pasta lievitata con ripieno di marmellata	300 g (2 pezzi)	Collocare gli gnocchi surgelati (precotti) uno di fianco all'altro in un recipiente in pyrex con coperchio. Inumidire la parte superiore di ognuno con una spennellata di acqua fredda. Cuocere incoperchiato.	MEDIO	4½-5	2-3

Scongelamento di pane e torte

Utilizzare i livelli di potenza e i tempi indicati in questa tabella come linee guida alla cottura.

Alimento	Porzione	Metodo	Potenza	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)
Baguette	150 g (1 pezzo)	In forno, disporre la baguette nel senso della lunghezza su un foglio di carta da forno.	SCONGELAMENTO	circa ½	3-5
Panini	50 g (4 pezzi)	In forno, disporre i panini uno di fianco all’altro su un foglio di carta da forno.	SCONGELAMENTO	circa 3	3-5
Torta di frutta	120 g (1 pezzo)	Collocare il dolce su un piatto di ceramica.	SCONGELAMENTO	3-3½	5-10
Rotolo alla crema	100 g (1 pezzo)	Collocare il dolce su un piatto di ceramica. Sistemare il piatto al centro della piastra girevole. Lasciare riposare finché la crema sarà completamente scongelata.	SCONGELAMENTO	circa 1	10-20

ISTRUZIONI IN CASO DI DUBBI O PROBLEMI

Se si dovesse verificare uno dei problemi indicati di seguito, provare le soluzioni suggerite.

Ciò è normale.

- Formazione di condensa all’interno del forno.
- Flussi d’aria intorno allo sportello e al telaio esterno.
- Riflessi luminosi intorno allo sportello e al telaio esterno.
- Fuoriuscita di vapore intorno allo sportello o dalle aperture di ventilazione.

Il forno non si accende quando si preme il tasto Avvio.

- Lo sportello è chiuso bene?

Il cibo non si cuoce.

- Il timer è stato impostato correttamente?
- Lo sportello è chiuso?
- Il circuito elettrico è stato sovraccaricato causando la bruciatura di un fusibile o l’attivazione di un interruttore di sicurezza?

Il cibo è cotto troppo o troppo poco.

- E' stato impostato il tempo di cottura appropriato per quel tipo di alimento?
- E' stato scelto il livello di potenza appropriato?

Il forno causa interferenze alla ricezione radiotelevisiva.

- Quando il forno è in funzione, possono verificarsi lievi interferenze nella ricezione delle apparecchiature radio e tv. Ciò è normale. Per risolvere questo problema, installare il forno lontano da apparecchi televisivi, radio e antenne.

La luce interna non funziona.

- Per motivi di sicurezza, si raccomanda di non sostituire autonomamente la lampadina interna. Per la sostituzione della lampadina, rivolgersi al centro assistenza clienti di Samsung per richiedere l'uscita di un tecnico specializzato.

Scintille e crepitii all’interno del forno (archi elettrici).

- E' stato usato un piatto con finiture in metallo?
- Sono state lasciate forchette o altri utensili in metallo all’interno del forno?
- Un foglio di alluminio è collocato troppo vicino alle pareti interne del forno?



L'apertura dello sportello avvia automaticamente la ventola per 5 minuti. Quando si apre lo sportello del forno per inserire o estrarre una pietanza, la lampada e la ventola si avviano automaticamente. L'avvio automatico della ventola non è una condizione anomala ma intenzionale, pertanto non è necessario contattare l'assistenza. La ventola si disattiverà automaticamente dopo 5 minuti dalla chiusura dello sportello.



Se le istruzioni precedenti non consentono di risolvere il problema, contattare il locale centro assistenza clienti SAMSUNG.
In questo caso, è necessario procurarsi le seguenti informazioni.

- Modello e numero di serie, in genere stampati sul retro del forno
- Dettagli sulla garanzia
- Una chiara descrizione del problema

Quindi contattare il proprio rivenditore o il servizio assistenza di SAMSUNG.

ITALIANO

ITALIANO

SPECIFICHE TECNICHE

SAMSUNG è impegnata nel continuo miglioramento dei suoi prodotti. Le specifiche relative al design e le istruzioni fornite in questo manuale sono soggette a modifiche senza preavviso.

Modello	**CM1089A**
Sorgente di alimentazione	230 V ~ 50 Hz
Consumo elettrico Microonde	 1600 W, 7 A
Potenza generata	230 V: 1050 W (IEC-705) (4 livelli di potenza incluso scongelamento)
Frequenza operativa	2450 MHz
Metodo di raffreddamento	Ventola di raffreddamento
Dimensioni (L x A x P) Esterne Cavità del forno	 517 x 297 x 412 mm 336 x 225 x 349 mm
Volume	26 litri
Peso netto Lordo	 17,5 kg 19,0 kg

MEMO

MEMO



DOMANDE O COMMENTI?

NAZIONE	CHIAMARE IL NUMERO	O VISITARE IL SITO WEB
AUSTRIA	0810 - SAMSUNG (7267864, € 0.07/min)	www.samsung.com
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be (Dutch) www.samsung.com/be_fr (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com
FINLAND	030-6227 515	
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr
GERMANY	0180 5 SAMSUNG bzw. 0180 5 7267864* (*0,14 €/Min. aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. 0,42 €/Min.)	www.samsung.com
ITALIA	800-SAMSUNG(726-7864)	
CYPRUS	8009 4000 only from landline (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	
NORWAY	815 56480	
PORTUGAL	808 20-SAMSUNG(808 20 7267)	
SPAIN	902 - 1 - SAMSUNG (902 172 678)	
SWEDEN	0771 726 7864 (SAMSUNG)	
SWITZERLAND	0848 - SAMSUNG(7267864, CHF 0.08/min)	www.samsung.com/ch (German) www.samsung.com/ch_fr (French)
U.K	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com
EIRE	0818 717100	

Codice N.: DE68-03310E-01

CM1089A

Manuel d'utilisation

(COMMERCIAL)

du four micro-ondes

Veuillez noter que la garantie Samsung n'inclut pas les déplacements du service après-vente pour expliquer le fonctionnement de l'appareil, corriger une installation non correcte ou exécuter des travaux de nettoyage ou d’entretien réguliers.

Planet First **100 %** **Recycled Paper**

Ce manuel est en papier recyclé à 100 %.

un monde de possibilités

Nous vous remercions d'avoir choisi ce produit Samsung. Afin de bénéficier du meilleur du service après-vente, enregistrez votre appareil sur le site suivant :

www.samsung.com/register

SAMSUNG

UTILISATION DU MANUEL D'UTILISATION

Vous venez d'acquérir un four micro-ondes SAMSUNG. Ce manuel contient de nombreux conseils et instructions sur son utilisation :

- Consignes de sécurité
- Récipients et ustensiles recommandés
- Conseils utiles
- Conseils de cuisson

FRANÇAIS

LÉGENDES DES SYMBOLES ET DES ICÔNES

 AVERTISSEMENT	Risques ou manipulations dangereuses susceptibles d'entraîner des **blessures graves, voire mortelles**.
 ATTENTION	Risques ou manipulations dangereuses susceptibles **d'entraîner des blessures légères ou des dégâts matériels**.

	Avertissement ; Risque d'incendie		Avertissement ; Surface chaude
	Avertissement ; Electricité		Avertissement ; Matière explosive
	Interdit.		NE PAS toucher.
	NE PAS démonter.		Suivez scrupuleusement les consignes.
	Débranchez la prise murale.		Assurez-vous que l'appareil est relié à la terre afin d'éviter tout risque d'électrocution.
	Contactez le service d'assistance technique.		Remarque
	Important		

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LISEZ ATTENTIVEMENT CE MANUEL ET CONSERVEZ-LE PRÉCIEUSEMENT EN VUE D'UNE CONSULTATION ULTÉRIEURE.

Assurez-vous que ces consignes de sécurité sont respectées à tout moment.

Avant d'utiliser le four, vérifiez que les instructions suivantes sont suivies.



AVERTISSEMENT (Fonction micro-ondes uniquement)

 **AVERTISSEMENT :** si la porte ou les joints de la porte sont endommagés, le four ne doit pas être utilisé tant que ces pièces n'ont pas été réparées par une personne qualifiée.

 **AVERTISSEMENT :** il est très dangereux pour toute personne non habilitée d'effectuer des manipulations ou des réparations impliquant le démontage de l'habillage de protection contre les micro-ondes.

 **AVERTISSEMENT :** les liquides et autres aliments ne doivent pas être réchauffés dans des récipients fermés car ils risquent d'exploser.

- **AVERTISSEMENT :** Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissance que s'ils sont assistés ou si vous leur avez donné les instructions appropriées leur permettant de se servir de l'appareil en toute sécurité et de comprendre les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par un enfant âgé de moins de 8 ans si celui-ci est sans surveillance.
- Utilisez uniquement des ustensiles adaptés à la cuisson au four micro-ondes.
- Lorsque vous faites réchauffer des aliments dans des récipients en plastique ou en papier, veillez à ce que ces derniers ne s'enflamment pas.
- Ce four micro-ondes est prévu pour faire chauffer des aliments et des liquides. Le séchage des aliments ou de vêtements et le chauffage de plaques chauffantes, pantoufles, éponges, chiffon mouillé ou similaire peut entraîner des blessures, des flammes ou un incendie.
- Si de la fumée s'échappe de l'appareil, laissez la porte de celui-ci fermée afin d'étouffer les flammes et éteignez-le ou débranchez-le de la prise murale.
- **AVERTISSEMENT :** Si vous faites réchauffer des liquides au four à micro-ondes, l'ébullition peut survenir à retardement ; faites donc bien attention lorsque vous sortez le récipient du four.
- **AVERTISSEMENT :** avant de consommer le contenu des biberons et des petits pots pour bébé, vérifiez-en toujours la température pour éviter tout risque de brûlure ; pour ce faire, mélangez-en le contenu ou secouez-les.
- Ne faites jamais réchauffer d'œufs (frais ou durs) dans leur coquille car ils risquent d'éclater, et ce même une fois le cycle de cuisson terminé.
- Le four doit être nettoyé régulièrement afin d'en retirer tout reste de nourriture.
- En négligeant la propreté de votre four, vous risquez d'en détériorer les surfaces et par conséquent, d'en réduire la durée de vie et de créer des situations dangereuses.
- L'appareil n'est pas destiné à être installé dans un véhicule (ex. : caravane ou tout autre véhicule similaire).

FRANÇAIS

- Cet appareil n’est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) inexpérimentées ou dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, sauf si celles-ci sont sous la surveillance ou ont reçu les instructions d’utilisation appropriées de la personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants ne doivent pas utiliser l’appareil sans la surveillance d’un adulte.
- Si le cordon d'alimentation de l'appareil est endommagé, il devra être remplacé par le fabricant, son réparateur agréé ou par toute personne qualifiée afin d'éviter tout danger.
- **AVERTISSEMENT :** les liquides ou autres aliments ne doivent pas être réchauffés dans des récipients fermés car ils risquent d'exploser.
- Ne tentez jamais de nettoyer le four au jet d'eau.
- Ce four doit être positionné dans une direction appropriée et à une hauteur permettant un accès facile à la zone intérieure et aux commandes.
- Avant d'utiliser votre four pour la première fois, celui-ci doit fonctionner pendant 10 minutes avec de l'eau.
- Si l'appareil génère un bruit anormal, une odeur de brûlé ou de la fumée, débranchez immédiatement la prise et contactez le service de dépannage le plus proche.
- Installez le four à micro-ondes de telle façon que la prise reste facilement accessible.
- Le four micro-ondes est destiné à être posé sur un comptoir ou un plan de travail uniquement ; il ne doit pas être installé dans un meuble.

⚠ AVERTISSEMENT (Fonction du four uniquement) - En option

- **AVERTISSEMENT :** en raison des températures élevées que le four génère, l'appareil ne doit être utilisé par des enfants que sous la surveillance d'un adulte lorsqu'il fonctionne en mode combiné.
- Cet appareil devient très chaud pendant son utilisation. Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.
- **AVERTISSEMENT :** les parties accessibles peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation. Les enfants en bas âge doivent être tenus à l'écart du four.
- Un nettoyeur vapeur ne doit pas être utilisé.

AVERTISSEMENT : afin d'éviter tout risque d'électrocution, veillez à ce que l'appareil soit hors tension avant de procéder au remplacement de l'ampoule.

AVERTISSEMENT : L'appareil et ses parties accessibles chauffent pendant l'utilisation. Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans ne doivent pas s'approcher de l'appareil s'ils sont sans surveillance.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissance que s'ils sont assistés ou si vous leur avez donné les instructions appropriées leur permettant de se servir de l'appareil en toute sécurité et de comprendre les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par un enfant si celui-ci est sans surveillance.

N'utilisez jamais de produits abrasifs ou de grattoirs métalliques pour nettoyer la porte du four ; ils pourraient en rayer la surface et, par conséquent, casser le verre.

Lors de l'utilisation du four, les surfaces accessibles peuvent devenir très chaudes.

Lors de l'utilisation du four, la porte ou la surface extérieure peut devenir chaude.

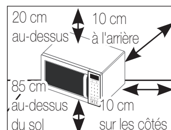
Maintenez l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants âgés de moins de 8 ans.

L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie extérieure ou une télécommande.

Cet appareil est un équipement qui utilise des fréquences ISM de classe B groupe 2. Le groupe 2 contient tous les équipements ISM dans lesquels l'énergie radioélectrique est intentionnellement générée et/ ou utilisée sous la forme de radiations électromagnétiques pour le traitement de matière ainsi que les équipements d'usinage par électro-érosion et de soudure à l'arc. Les équipements de classe B sont des équipements adaptés à l'usage dans les établissements domestiques et ceux directement reliés à un réseau d'alimentation électrique basse tension qui alimente les bâtiments utilisés à des fins domestiques.

INSTALLATION DU FOUR MICRO-ONDES

Placez le four sur une surface plane située à 85 cm au-dessus du sol. Cette surface doit être suffisamment résistante pour supporter le poids du four en toute sécurité.



1. Lorsque vous installez votre four, assurez une ventilation adéquate de celui-ci en laissant un espace d'au moins 10 cm à l'arrière et sur les côtés et un espace de 20 cm au-dessus.
2. Retirez tout élément d'emballage de l'intérieur du four.
3. Installez l'anneau et le plateau. Vérifiez que le plateau tourne librement.
   (Modèle à plateau tournant uniquement)
4. Installez le four à micro-ondes de telle façon que la prise reste facilement accessible.

☛ Si le cordon d'alimentation de l'appareil est endommagé, il devra être remplacé par le fabricant, son réparateur agréé ou par toute personne qualifiée afin d'éviter tout danger. Pour votre propre sécurité, ce câble doit être relié à une prise murale avec mise à la terre à courant alternatif appropriée.

☛ N'installez pas le four dans un environnement chaud ou humide (ex. : à côté d'un radiateur ou d'un four traditionnel). Respectez les caractéristiques électriques du four ; si vous utilisez une rallonge, celle-ci doit correspondre aux normes du câble d'alimentation d'origine. Avant d'utiliser votre four pour la première fois, nettoyez les parois intérieures de celui-ci ainsi que le joint d'étanchéité de la porte à l'aide d'un chiffon humide.

NETTOYAGE DU FOUR MICRO-ONDES

Pour empêcher l'accumulation de graisses et de résidus d'aliments, nettoyez régulièrement les éléments suivants :

- Les surfaces intérieures et extérieures
- La porte et les joints d'étanchéité
- Le plateau tournant et l'anneau de guidage (Modèle à plateau tournant uniquement)

☛ Veillez **TOUJOURS** à ce que les joints de la porte soient propres et à ce que celle-ci ferme correctement.

☛ En négligeant la propreté de votre four, vous risquez d'en détériorer les surfaces et par conséquent, d'en réduire la durée de vie et de créer des situations dangereuses.

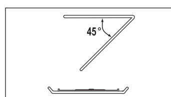
1. Nettoyez l'extérieur avec un chiffon doux et de l'eau savonneuse tiède. Rincez et séchez.
2. Éliminez les traces de projections situées sur les surfaces intérieures du four à l'aide d'un chiffon imbibé d'eau savonneuse. Rincez et séchez.
3. Si votre four est très sale ou si une odeur désagréable s'en dégage, placez une tasse d'eau citronnée dans le four et faites-la chauffer pendant dix minutes à pleine puissance.
4. Nettoyez le plateau si nécessaire, ce dernier étant adapté au lave-vaisselle.

Ne laissez **JAMAIS** s'écouler d'eau dans les orifices de ventilation. N'utilisez **JAMAIS** de produits abrasifs ou de solvants chimiques. Nettoyez avec un soin tout particulier les joints de la porte afin qu'aucune particule :

- ne s'y accumule ;
- ne nuise à l'étanchéité de la porte.

Nettoyez l'intérieur du four micro-ondes après chaque utilisation avec un produit de nettoyage non agressif ; laissez le four refroidir au préalable pour éviter toute blessure.

Pour faciliter le nettoyage de la partie supérieure de la cavité du four, inclinez la résistance d'environ 45 °.



(Modèle à élément chauffant oscillant uniquement)

RANGEMENT ET ENTRETIEN DU FOUR MICRO-ONDES

Pour le rangement ou la réparation de votre four micro-ondes, vous devez respecter quelques précautions simples.
N'utilisez pas le four si la porte ou ses joints sont endommagés :

- Charnière cassée
- Joints détériorés
- Habillage déformé ou embouti

Seul un technicien spécialisé en micro-ondes peut effectuer les réparations.

Ne retirez **JAMAIS** l'habillage du four. Si le four est en panne et nécessite une intervention technique, ou si vous doutez de son état :

- débranchez-le de l'alimentation ;
- appelez le service après-vente le plus proche.

Si vous souhaitez entreposer temporairement votre four, choisissez un endroit sec et non poussiéreux. **Pourquoi ?** La poussière et l'humidité risquent de détériorer certains éléments du four.

Vous ne devez pas remplacer vous-même l'ampoule pour des raisons de sécurité. Veuillez contacter le service d'assistance Samsung le plus proche afin qu'un ingénieur qualifié remplace l'ampoule.

AVERTISSEMENT				
Seul un personnel qualifié est autorisé à modifier ou réparer l'appareil.	✓	✓	✓	✓
Ne faites pas chauffer de liquides ou d'autres aliments dans des récipients fermés hermétiquement pour la fonction Micro-ondes.	✓	✓	✓	✓
Pour votre sécurité, ne nettoyez jamais l'appareil à l'aide d'un nettoyeur haute pression (eau ou vapeur).	✓	✓	✓	✓
N'installez pas cet appareil à proximité d'un élément chauffant ou d'un produit inflammable ; N'installez pas cet appareil dans un endroit humide, graisseux ou poussiéreux et veillez à ce qu'il ne soit pas exposé directement à la lumière du soleil ou à une source d'eau (eau de pluie). N'installez pas cet appareil dans un endroit susceptible de présenter des fuites de gaz.	✓	✓	✓	✓
Cet appareil doit être correctement relié à la terre en conformité aux normes locales et nationales.	✓	✓	✓	✓
Retirez régulièrement toute substance étrangère (poussière ou eau) présente sur les bornes et les points de contact de la prise d'alimentation à l'aide d'un chiffon sec.	✓	✓	✓	✓
Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation et faites en sorte de ne jamais le plier à l'excès ou poser d'objets lourds dessus.	✓	✓	✓	✓
En cas de fuite de gaz (propane, GPL, etc.), aérez immédiatement la pièce sans toucher la prise d'alimentation.	✓	✓	✓	✓
Ne touchez pas la prise d'alimentation si vous avez les mains mouillées.	✓	✓	✓	✓
N'éteignez pas l'appareil en débranchant le cordon d'alimentation.	✓	✓	✓	✓
N'insérez pas vos doigts ou de substances étrangères (ex. : eau) dans l'appareil ; si de l'eau pénètre dans l'appareil, débranchez le cordon d'alimentation et contactez votre centre de dépannage le plus proche.	✓	✓	✓	✓
N'exercez pas de pression excessive ni de choc sur l'appareil.	✓	✓	✓	✓
Ne placez pas le four sur un support fragile, comme un évier ou un objet en verre	✓	✓		
N'utilisez pas de benzène, de diluant, d'alcool ou de nettoyeur vapeur ou haute pression pour nettoyer l'appareil.	✓	✓	✓	✓
Veillez à ce que la tension, la fréquence et l'intensité du courant soient conformes aux caractéristiques de l'appareil.	✓	✓		✓
Branchez correctement la fiche dans la prise murale. N'utilisez pas d'adaptateur multiprise, de rallonge ou de transformateur électrique.	✓	✓	✓	
N'accrochez pas le cordon d'alimentation sur un objet métallique, ne le faites pas passer entre des objets ou derrière le four.	✓	✓	✓	
N'utilisez jamais une fiche ou un cordon d'alimentation endommagé(e) ou une prise murale mal fixée. Si la prise ou le cordon d'alimentation est endommagé(e), contactez le centre de dépannage le plus proche.	✓	✓	✓	✓
Ne versez et ne vaporisez jamais d'eau directement sur le four.	✓	✓		
Ne posez pas d'objets sur le dessus du four, à l'intérieur ou sur la porte.	✓	✓	✓	

Ne vaporisez pas de substances volatiles (ex. : insecticide) sur la surface du four.	✓	✓		
N'entreposez aucun produit inflammable dans le four. Soyez particulièrement vigilant lors du réchauffage de plats de service ou de boissons contenant de l'alcool ; en cas de contact avec une partie chaude du four, les vapeurs risquent de s'enflammer.	✓		✓	✓
Veillez à ce que les enfants soient éloignés de la porte lors de son ouverture ou de sa fermeture car ils pourraient se cogner contre la porte ou se prendre les doigts dedans.	✓	✓	✓	✓
AVERTISSEMENT : si vous faites réchauffer des liquides au four micro-ondes, l'ébullition peut survenir à retardement ; faites donc bien attention lorsque vous sortez le récipient du four. Pour éviter cette situation, laissez-les TOUJOURS reposer au moins une vingtaine de secondes une fois le four éteint, ceci afin de permettre à la température de s'homogénéiser. Remuez SYSTÉMATIQUEMENT le contenu une fois le temps de cuisson écoulé (et pendant la cuisson si nécessaire). En cas d'accident, effectuez les gestes de PREMIERS SECOURS suivants : • immergez la zone brûlée dans de l'eau froide pendant au moins 10 minutes ; • recouvrez-la d'un tissu propre et sec ; • n'appliquez aucune crème, huile ou lotion ;	✓	✓	✓	✓

⚠ ATTENTION				
Seuls les ustensiles qui sont adaptés aux fours à micro-ondes peuvent être utilisés ; N'utilisez JAMAIS de récipients métalliques, de vaisselle comportant des ornements dorés ou argentés, de brochettes, de fourchettes, etc. Retirez les attaches métalliques des sacs en papier ou en plastique. Pourquoi ? Des arcs électriques ou des étincelles risqueraient de se former et d'endommager les parois du four.	✓		✓	✓

N'utilisez pas votre four micro-ondes pour sécher des papiers ou des vêtements.	✓		✓	✓
Utilisez des temps de cuisson ou de chauffe réduits pour les petites quantités d'aliments afin de leur éviter de surchauffer et de brûler.	✓		✓	✓
Évitez que le câble électrique ou la prise n'entre en contact avec de l'eau et maintenez le câble éloigné de la chaleur.	✓	✓		
Ne faites jamais chauffer d'œufs (frais ou durs) dans leur coquille car ils risquent d'exploser, et ce même une fois le cycle de cuisson terminé ; ne faites jamais réchauffer de bouteilles, de pots ou de récipients fermés hermétiquement ou emballés sous vide. Il en va de même pour les noix dans leur coquille ou encore les tomates etc.			✓	✓
Ne couvrez jamais les orifices de ventilation du four avec un torchon ou du papier. Ils risquent de s'enflammer lorsque l'air chaud est évacué du four. Le four peut également surchauffer et se mettre hors tension lui-même automatiquement et rester arrêté jusqu'à ce qu'il soit suffisamment refroidi.	✓		✓	
Utilisez toujours des maniques pour retirer un plat du four afin d'éviter toute brûlure accidentelle.			✓	
Remuez les liquides à la moitié du temps de chauffe et laissez reposer au moins 20 secondes une fois le temps écoulé pour éviter les projections brûlantes.			✓	
Lorsque vous ouvrez la porte du four, maintenez une certaine distance entre vous et l'appareil pour éviter d'être brûlé par l'air chaud ou la vapeur sortant du four.			✓	
Ne faites jamais fonctionner le four à vide. Le four micro-ondes s'arrête automatiquement pendant 30 minutes pour des raisons de sécurité. Nous vous recommandons de laisser en permanence un verre d'eau à l'intérieur du four ; ainsi, si vous le mettez en marche par inadvertance alors qu'il est vide, l'eau absorbera les micro-ondes.	✓			✓

★	Installez le four en respectant les dégagements indiqués dans le manuel (voir Installation du four micro-ondes).	✓		✓	
★	Soyez prudent lorsque vous branchez d'autres appareils électriques sur une prise située à proximité du four.	✓	✓	✓	

FRANÇAIS

CONSIGNES PERMETTANT D'ÉVITER UNE EXPOSITION EXCESSIVE AUX MICRO-ONDES. (FONCTION MICRO-ONDES UNIQUEMENT)

La non-observation des consignes de sécurité suivantes peut se traduire par une exposition dangereuse à l'énergie des micro-ondes.

(a) Ne tentez jamais d'utiliser le four porte ouverte, de modifier les systèmes de verrouillage (loquets) ou d'insérer un objet dans les orifices de verrouillage de sécurité.

(b) Ne placez aucun objet entre la façade du four et la porte et ne laissez aucune tache ni aucun reste de produit d'entretien s'accumuler sur les surfaces assurant l'étanchéité. Maintenez la porte et les joints d'étanchéité propres en permanence : après chaque utilisation du four, essuyez-les d'abord avec un chiffon humide, puis avec un chiffon doux et sec.

(c) Si le four est endommagé, NE L'UTILISEZ PAS tant qu'il n'a pas été réparé par un technicien micro-ondes qualifié formé par le fabricant. Il est impératif que la porte du four ferme correctement et que les éléments suivants ne soient pas endommagés :

(1) porte (risque de déformation) ;

(2) charnières de porte (cassées ou desserrées) ;

(3) joints de la porte et surfaces d'étanchéité.

(d) Le four doit être réglé ou réparé exclusivement par un technicien micro-ondes qualifié formé par le fabricant.

Samsung facturera les travaux de réparation lorsqu'un accessoire doit être réparé ou un défaut esthétique corrigé, si l'endommagement de l'appareil et/ou l'endommagement ou la perte de l'accessoire a été occasionné par le client. Les éléments concernés par cette stipulation sont :

(a) une porte, une poignée, un panneau extérieur ou le tableau de commandes bosselé(e), rayé(e) ou brisé(e).

(b) un plateau, un guide de plateau roulant, un coupleur, ou une grille métallique brisé(e) ou manquant(e).

- Utilisez ce four uniquement pour l'usage auquel il est destiné (tel que décrit dans ce manuel). Les avertissements et les consignes de sécurité importantes contenus dans ce manuel ne sont pas exhaustifs. Il est de votre responsabilité de faire appel à votre bon sens et de faire preuve de prudence et de minutie lors de l'installation, de l'entretien et de l'utilisation du four.
- Ces consignes d'utilisation couvrant plusieurs modèles, les caractéristiques de votre four micro-ondes peuvent différer légèrement de celles décrites dans ce manuel et certains symboles d'avertissement peuvent ne pas s'appliquer. Pour toute question, contactez votre centre de dépannage le plus proche ou recherchez de l'aide et des informations en ligne sur www.samsung.com.
- Ce four micro-ondes est prévu pour faire chauffer des aliments. Il est uniquement destiné à un usage domestique. Ne faites jamais chauffer de textiles ou de coussins remplis de grains, car ceux-ci pourraient s'enflammer. Le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages provoqués par une utilisation non conforme ou incorrecte de l'appareil.
- En négligeant la propreté de votre four, vous risquez d'en détériorer les surfaces et par conséquent, d'en réduire la durée de vie et de créer des situations dangereuses.



LES BONS GESTES DE MISE AU REBUT DE CE PRODUIT (DÉCHETS D’ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES)

(Applicable aux pays disposant de systèmes de collecte séparés)

Ce symbole sur le produit, ses accessoires ou sa documentation indique que ni le produit, ni ses accessoires électroniques usagés (chargeur, casque audio, câble USB, etc.) ne peuvent être jetés avec les autres déchets ménagers. La mise au rebut incontrôlée des déchets présentant des risques environnementaux et de santé publique, veuillez séparer vos produits et accessoires usagés des autres déchets. Vous favoriserez ainsi le recyclage de la matière qui les compose dans le cadre d’un développement durable.

Les particuliers sont invités à contacter le magasin leur ayant vendu le produit ou à se renseigner auprès des autorités locales pour connaître les procédures et les points de collecte de ces produits en vue de leur recyclage.

Les entreprises et particuliers sont invités à contacter leurs fournisseurs et à consulter les conditions de leur contrat de vente. Ce produit et ses accessoires ne peuvent être jetés avec les autres déchets.

SOMMAIRE

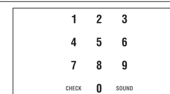
PRÉSENTATION RAPIDE

Si vous souhaitez faire cuire des aliments.

1. Placez les aliments dans le four.
Sélectionnez la puissance souhaitée en appuyant une ou plusieurs fois sur le bouton **Niveau de puissance** ().

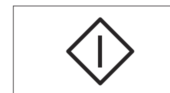


2. Sélectionnez le temps de cuisson en utilisant sur le **pavé numérique** (maxi : 30 min).



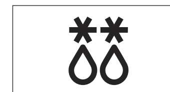
3. Appuyez sur le bouton **Départ** ().

Résultat : la cuisson démarre. Un signal sonore retentit quatre fois lorsque la cuisson est terminée.

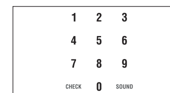


Si vous souhaitez faire décongeler des aliments.

1. Placez les aliments surgelés dans le four.
Appuyez sur le bouton **Décongélation** ().

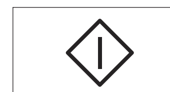


2. Sélectionnez le temps de cuisson en utilisant sur le **pavé numérique** (maxi : 30 min).



3 Appuyez sur le bouton **Départ** ().

Résultat : la cuisson démarre. Un signal sonore retentit quatre fois lorsque la cuisson est terminée.

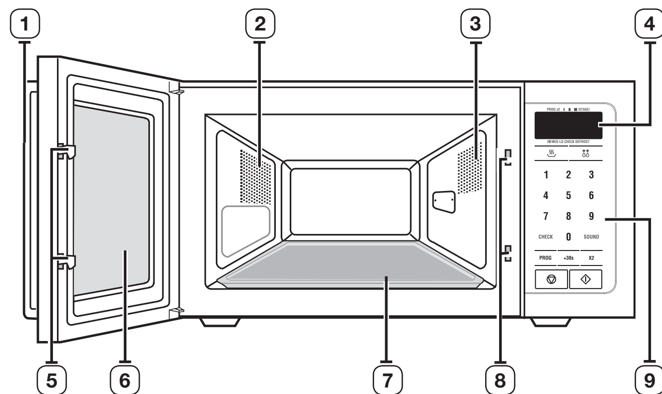


Si vous souhaitez régler le temps de cuisson.

Laissez les aliments dans le four.
Appuyez sur le bouton +30s autant de fois que vous souhaitez ajouter de tranches de 30 secondes.

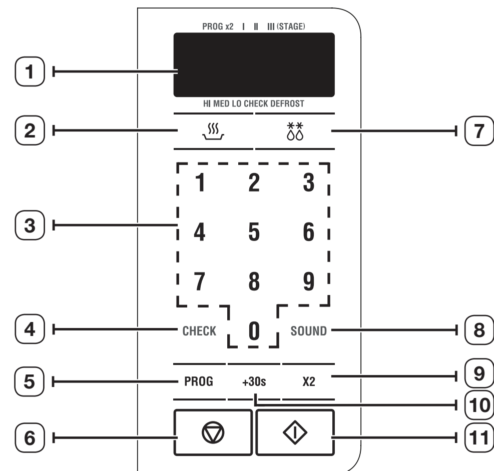


FOUR



1. POIGNÉE
2. ORIFICES DE VENTILATION
3. LAMPE DU FOUR
4. ÉCRAN
5. LOQUETS DE LA PORTE
6. PORTE
7. PLATEAU EN CÉRAMIQUE
8. ORIFICES DU SYSTÈME DE VERROUILLAGE DE SÉCURITÉ
9. TABLEAU DE COMMANDE

TABLEAU DE COMMANDE

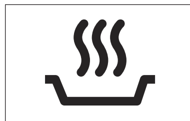


1. ÉCRAN
2. BOUTON DE PUISSANCE
3. PAVÉ NUMÉRIQUE
4. BOUTON CHECK (VÉRIFICATION)
5. BOUTON PROGRAMME
6. BOUTON ARRÊT/ANNULATION
7. BOUTON DÉCONGÉLATION
8. BOUTON SON
9. BOUTON DOUBLE QUANTITÉ
10. BOUTON +30s
11. BOUTON DÉPART

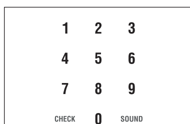
VÉRIFICATION DU BON FONCTIONNEMENT DE VOTRE FOUR

La procédure suivante vous permet de vérifier à tout moment que votre four fonctionne correctement. Placez tout d'abord un bol d'eau sur le plateau en céramique. puis fermez la porte.

1. Sélectionnez la puissance en appuyant une ou plusieurs fois sur le bouton **Puissance** (♨).



2. Sélectionnez le temps de cuisson en utilisant sur le **pavé numérique** (maxi : 30 min). Appuyez sur le bouton **Départ** (◇).



Résultat : L'eau est chauffée pendant 4 ou 5 minutes. L'eau doit entrer en ébullition.

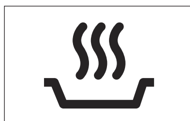
Le four doit être branché sur une prise murale appropriée. Le plateau en céramique doit être correctement positionné dans le four. Si une puissance autre que la puissance maximale est utilisée, l'eau mettra plus longtemps à bouillir.

Fonction d'économie d'énergie automatique.
Si vous ne sélectionnez aucune fonction lorsque l'appareil est en cours de réglage ou de fonctionnement en état d'arrêt temporaire, la fonction est annulée et l'affichage s'éteint après 10 minutes. Le voyant Oven (Four) s'éteint après 5 minutes lorsque la porte est ouverte.

CUISSON/RÉCHAUFFAGE

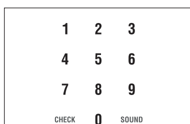
Suivez les instructions ci-dessous lorsque vous souhaitez faire cuire ou réchauffer des aliments.
Vérifiez **TOUJOURS** les réglages de cuisson avant de laisser le four sans surveillance.
Posez le plat au centre du plateau en céramique, puis fermez la porte.

1. Sélectionnez la puissance en appuyant une ou plusieurs fois sur le bouton **Puissance** (♨).



2. Sélectionnez le temps de cuisson en utilisant sur le **pavé numérique** (maxi : 30 min).

Résultat : La lumière du four s'allume.

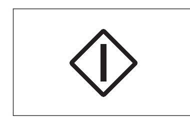


Ne faites jamais fonctionner le four à vide.

UTILISATION DES BOUTONS DÉPART ET + 30 SEC.

Ce bouton vous permet de faire chauffer des aliments par tranches de 30 secondes à une puissance élevée.

1. Appuyez sur le bouton **+30s** (**+30s**) autant de fois que vous souhaitez ajouter 30 secondes. Appuyez sur le bouton **Départ** (◇). Par exemple, appuyez deux fois sur le bouton **+30s** (**+30s**) pour une minute. Le temps s'affiche, appuyez sur le bouton **Départ** (◇).



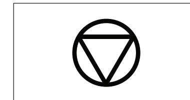
2. Ajoutez des secondes au programme en cours en appuyant sur le bouton **+30s** (**+30s**) pour chaque tranche de 30 secondes que vous souhaitez ajouter.



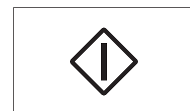
UTILISATION DU BOUTON ARRÊT/ANNULER

Le bouton **Arrêt/Annuler** (▽) vous permet d'effacer les instructions que vous avez saisies. Il vous permet également d'interrompre momentanément le cycle de cuisson du four afin de contrôler la cuisson des aliments.

1. Pour interrompre momentanément la cuisson en cours, appuyez une fois sur le bouton **Arrêt/ Annuler** (▽).



2. Pour redémarrer, appuyez sur le bouton **Départ** (◇).



Pour corriger une erreur que vous venez de saisir, appuyez une fois sur le bouton **Arrêt/Annuler** (▽), puis saisissez à nouveau les instructions.

Pour annuler le réglage de cuisson en cours de cuisson, appuyez deux fois sur le bouton **Arrêt/Annuler** (▽).

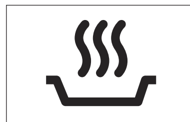
FRANÇAIS

RÉGLAGE DU TEMPS DE CUISSON ET DE LA PUISSANCE

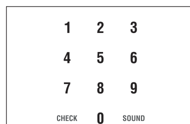
CUISSON EN UNE ÉTAPE.

Vous pouvez arrêter la cuisson à tout moment pour contrôler les aliments.

1. Appuyez sur le bouton **Puissance** ( ) pour sélectionner la puissance. Vous pouvez sélectionner la puissance HI (ÉLEVÉE), MED (MOYENNE) ou LO (FAIBLE) en appuyant plusieurs fois sur le bouton **Puissance** ( ).

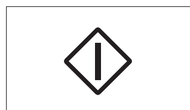


2. Utilisez le **pavé numérique** pour régler le temps de cuisson. Vous pouvez régler le temps de cuisson entre une seconde et 30 minutes. Pour régler la durée sur plus d'une minute, saisissez également les secondes. Par exemple, pour régler 10 minutes, saisissez **1, 0, 0, 0**.



10:00

3. Appuyez sur le bouton **Départ** ( ) pour démarrer la cuisson.



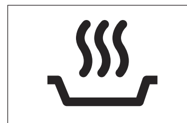
Le temps de cuisson maximal autorisé est de 30 min. Si le temps dépasse 30 minutes, « E3 » s'affiche à l'écran. Appuyez alors sur le bouton **Arrêt/Annuler** ( ) et recommencez la procédure.

E 3

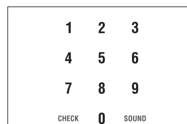
CUISSON EN PLUSIEURS ÉTAPES

Vous pouvez arrêter la cuisson à tout moment pour contrôler les aliments.

1. Appuyez sur le bouton **Puissance** ( ) pour sélectionner la puissance. Vous pouvez sélectionner la puissance HI (ÉLEVÉE), MED (MOYENNE) ou LO (FAIBLE) en appuyant plusieurs fois sur le bouton **Puissance** ( ).

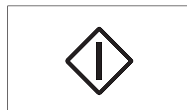


2. Utilisez le **pavé numérique** pour régler le temps de cuisson. Vous pouvez régler le temps de cuisson entre une seconde et 30 minutes. Pour régler la durée sur plus d'une minute, saisissez également les secondes. Par exemple, pour régler 10 minutes, saisissez **1, 0, 0, 0**.



10:00

3. Répétez les étapes 1 et 2 pour la cuisson en 2 ou 3 étapes.
4. Appuyez sur le bouton **Départ** ( ) pour démarrer la cuisson.



PUISSANCES

Les puissances figurant ci-dessous sont disponibles.

Niveau de puissance	Pourcentage	Puissance en watts
ÉLEVÉE (HI)	100 %	1050 W
MOYEN (MED)	70 %	735 W
FAIBLE (LO)	50 %	525 W
DÉCONGÉLATION ( )	30 %	315 W

Si vous sélectionnez une puissance élevée, le temps de cuisson devra être réduit.

En revanche, si vous sélectionnez une puissance moins élevée, le temps de cuisson devra être augmenté.

Le temps de cuisson maximal autorisé est de 30 min. Si le temps dépasse 30 minutes, « E3 » s'affiche à l'écran. Appuyez alors sur le bouton **Arrêt/Annuler** (⊘) et recommencez la procédure.

E 3

UTILISATION DU BOUTON DE DÉCONGÉLATION

Le temps de décongélation et la puissance se règlent automatiquement. Il vous suffit de sélectionner le programme et le poids correspondant aux aliments à décongeler.

Utilisez uniquement de la vaisselle adaptée à la cuisson aux micro-ondes.

Placez le plat surgelé au centre du plateau en céramique, puis fermez la porte.

1. Appuyez sur le bouton **Décongélation** (⁂).



2. Appuyez sur le **pavé numérique** pour définir le temps de décongélation. Vous pouvez régler le temps de cuisson sur 1 seconde à 30 minutes.

1 2 3
4 5 6
7 8 9
CHECK 0 SOUND

3. Appuyez sur le bouton **Départ** (◇).



Le temps de cuisson maximal autorisé est de 30 min. Si le temps dépasse 30 minutes, « E3 » s'affiche à l'écran. Appuyez alors sur le bouton **Arrêt/Annuler** (⊘) et recommencez la procédure.

E 3

PROGRAMMATION DE LA MÉMOIRE

CUISSON EN UNE ÉTAPE.

1. Lorsque vous appuyez sur le bouton **Programme** (PROG), le four passe en mode Programme. L'affichage disparaît.

PROG

2. À l'aide du **pavé numérique**, saisissez un numéro de programme de 1 à 20.

: 1

1 2 3
4 5 6
7 8 9
CHECK 0 SOUND

3. Puis, appuyez sur le bouton **Puissance** (♨) pour sélectionner la puissance. Vous pouvez sélectionner la puissance HI (ÉLEVÉE), MED (MOYENNE) ou LOW (FAIBLE) en appuyant plusieurs fois sur le bouton **Puissance** (♨).



4. Utilisez le **pavé numérique** pour régler le temps de cuisson. Vous pouvez régler le temps de cuisson sur 1 seconde à 30 minutes. Pour régler la durée sur plus d'une minute, saisissez également les secondes.
Par exemple, pour régler 10 minutes, saisissez **1, 0, 0, 0**.

10:00

1 2 3
4 5 6
7 8 9
CHECK 0 SOUND

5. Appuyez sur le bouton **Programme** (PROG) pour terminer la configuration de la mémoire. L'écran affiche « 0 ».

: 0

PROG

Le temps de cuisson maximal autorisé est de 30 min. Si le temps dépasse 30 minutes, « E3 » s'affiche à l'écran. Appuyez alors sur le bouton **Arrêt/Annuler** (⊘) et recommencez la procédure.

E 3

FRANÇAIS

CUISSON EN PLUSIEURS ÉTAPES.

1. Lorsque vous appuyez sur le bouton **Programme** (PROG), le four passe en mode Programme. L'affichage disparaît.

   PROG

   :

2. À l'aide du **pavé numérique**, saisissez un numéro de programme de 1 à 20.

   1 2 3 / 4 5 6 / 7 8 9 / CHECK 0 SOUND

   : 1

3. Puis, appuyez sur le bouton **Puissance** (♨) pour sélectionner la puissance. Vous pouvez sélectionner la puissance HI (ÉLEVÉE), MED (MOYENNE) ou LOW (FAIBLE) en appuyant plusieurs fois sur le bouton **Puissance** (♨).

4. Utilisez le **pavé numérique** pour régler le temps de cuisson. Vous pouvez régler le temps de cuisson sur 1 seconde à 30 minutes. Pour régler la durée sur plus d'une minute, saisissez également les secondes. Par exemple, pour régler 10 minutes, saisissez **1, 0, 0, 0**.

   1 2 3 / 4 5 6 / 7 8 9 / CHECK 0 SOUND

   10:00

5. Répétez les étapes 3 et 4 pour la programmation de la mémoire en 2 ou 3 étapes.

   PROG

6. Appuyez sur le bouton **Programme** (PROG) pour terminer la configuration de la mémoire. L'écran affiche « 0 ».

   : 0

Le temps de cuisson maximal autorisé est de 30 min. Si le temps dépasse 30 minutes, « E3 » s'affiche à l'écran. Appuyez alors sur le bouton **Arrêt/Annuler** (⊘) et recommencez la procédure.

E 3

UTILISATION DE LA PROGRAMMATION DE LA MÉMOIRE.

Utilisez le pavé **numérique** pour sélectionner les fonctions de mémoire programmée par l'utilisateur (veuillez vous reporter à la section Programmation de la mémoire) de 1 à 20. Appuyez sur le bouton **Départ** (◇).

Si la fonction de DÉCONGÉLATION est incluse dans la CUISSON PAR ÉTAPE, elle est traitée en premier.

Si vous souhaitez changer le programme, réinitialisez simplement la PROGRAMMATION DE LA MÉMOIRE.

UTILISATION DU BOUTON VÉRIFICATION

Confirmation du temps de cuisson et de la puissance dans chaque programme de la mémoire

1. Annulez toutes les opérations en appuyant sur le bouton **Arrêt/Annuler** (⊘). Appuyez sur le bouton **Check (Vérification)** (CHECK) pour passer en mode Check (Vérification).

   CHECK

2. Utilisez le pavé **numérique,** saisissez le numéro de programme entre 1 et 20. Par exemple, supposez que vous appuyez sur « 5 », pour le programme de mémoire 5 qui correspond à la puissance HI (ÉLEVÉE), Cuisson en une étape avec un temps de 6 minutes et 30 secondes, 6:30. « 5 » sera tout d'abord affiché mais changera pour afficher

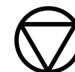
   1 2 3 / 4 5 6 / 7 8 9 / CHECK 0 SOUND

   6:30

3. L'affichage s'efface automatiquement après une seconde. Si vous souhaitez vérifier les programmes de la mémoire, saisissez simplement le numéro du programme.

   1 2 3 / 4 5 6 / 7 8 9 / CHECK 0 SOUND

4. Appuyez sur le bouton **Arrêt/Annuler** (⊘) pour quitter le mode Check de vérification.

Lecture des compteurs de cycles des programmes.

1. Annulez toutes les opérations en appuyant sur le bouton **Arrêt/Annuler** (⊽). Appuyez sur le bouton Check (Vérification) pour passer en mode Check (Vérification).

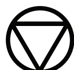
2. Appuyez sur le bouton **Départ** (◇) puis sur n'importe quelle **touche numérique**, de 1 à 20.
Le nombre de cycles de ce programme particulier s'affiche. Le compteur de cycles s'affiche par unités de 10.
Par exemple, si le programme de mémoire 5 a été utilisé 100 fois, l'écran affichera « 10 ».

L'affichage n'utilisant que des unités de 10, les comptages de cycles sont approximatifs. Le comptage affiché augmente tous les dix cycles.

Par exemple, si le comptage de cycles est compris entre 90 et 99, « 9 » s'affiche. Le « 9 » devient « 10 » lors du 100ème cycle. La fonction de comptage de cycles est limitée à 99990 cycles. Une fois ce nombre dépassé, le comptage de cycles s'efface automatiquement et redémarre à « 0 ».

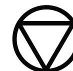
3. L'affichage s'efface automatiquement après une seconde. Si vous souhaitez vérifier les programmes de la mémoire, saisissez simplement le numéro du programme.

4. Appuyez sur le bouton **Arrêt/Annuler** (⊽) pour quitter le mode Checking de vérification.



RÉINITIALISATION DU COMPTEUR DE CYCLES DES PROGRAMMES DE MÉMOIRE

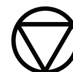
1. Annulez toutes les opérations en appuyant sur le bouton **Arrêt/Annuler** (⊽).
L'affichage indique « :0 ».



2. En maintenant le bouton « 0 » enfoncé, appuyez sur le bouton**Décongélation** (⁂).
Le micro-ondes émet un signal sonore confirmant l'opération de réinitialisation. Effacer tous les numéros sur l'affichage en utilisant le bouton Arrêt/ Annuler (⊽) affichera « 0 » comme indiqué ci-dessous.



3. Appuyez sur le bouton **Arrêt/Annuler** (⊽) pour quitter le mode Resetting de réinitialisation.



RÉGLAGE DU SON

1. Appuyez sur le bouton **Sound (Son)** pour ajuster le volume sonore. Le volume sonore par défaut est « LO » (FAIBLE). Lorsque vous appuyez plusieurs fois sur le bouton **Sound (Son)**, le volume sonore change dans l'ordre suivant : MED (MOYEN), HI (ÉLEVÉ), OFF (DÉSACTIVÉ), LO (FAIBLE).

2. Appuyez sur le bouton **Départ** (◇) pour quitter le mode **Sound (Son)**. L'écran affiche « 0 ».



Indication	Son
HI	Fort
MED	Moyen
FAIBLE	Faible
Vide	Désactivé

FRANÇAIS

UTILISATION DU BOUTON DE DOUBLE QUANTITÉ

1. Appuyez sur le bouton **Double Quantité** (**X2**).

X2

2. En utilisant le pavé **numérique**, saisissez le numéro de programme de la mémoire de 1 à 20. Par exemple, supposez que vous appuyez sur le bouton « 5 », pour**le programme de la mémoire** 5 qui correspond à la puissance élevée (HI), pour une cuisson en 1 étape pendant 6 minutes et 30 secondes, 6:30.

1 2 3
4 5 6
7 8 9
CHECK 0 SOUND

5

3. Le **programme de la mémoire** fonctionne alors pendant le double du temps programmé (6:30), ce qui dans ce cas correspond à 13 minutes.

13:00

(6,30 x 2 = 13)

Le temps de cuisson maximal autorisé est de 30 minutes. Si le double du temps programmé dépasse le temps de cuisson autorisé, « E3 » s'affiche sur l'écran d'affichage. Appuyez alors sur le bouton **Arrêt/Annuler** (⊗).

E 3

GUIDE DES RÉCIPIENTS

Pour faire cuire des aliments dans le four micro-ondes, il est nécessaire que les micro-ondes pénètrent dans les aliments sans être réfléchies ou absorbées par le plat utilisé. Le choix du type de récipient est donc essentiel. Pour cela, assurez-vous que celui-ci présente une mention spécifiant qu'il convient à une cuisson aux micro-ondes (ex. : « adapté aux micro-ondes »). Le tableau suivant répertorie la liste des divers types de récipient ainsi que leur méthode d'utilisation dans un four micro-ondes.

Récipient	Adapté à la cuisson aux micro-ondes	Remarques
Papier aluminium	✓✗	Peut être utilisé en petite quantité afin d'empêcher toute surcuisson de certaines zones peu charnues. Des arcs électriques peuvent se former si l'aluminium est placé trop près des parois du four ou si vous en avez utilisé en trop grande quantité.
Porcelaine et terre cuite	✓	La porcelaine, la terre cuite, la faïence et la porcelaine tendre peuvent généralement être utilisées sauf si elles sont ornées de décorations métalliques.
Plats en polyester ou en carton jetables	✓	Certains aliments surgelés sont emballés dans ce type de plat.
Emballages de fast-food		
• Tasses en polystyrène	✓	Peuvent être utilisés pour faire réchauffer des aliments. Une température trop élevée peut faire fondre le polystyrène.
• Sacs en papier ou journal	✗	Peuvent s'enflammer.
• Papier recyclé ou ornements métalliques	✗	Peuvent créer des arcs électriques.
Plats en verre		
• Plat allant au four	✓	Peuvent être utilisés sauf s'ils sont ornés de décorations métalliques.
• Plats en verre fin	✓	Peuvent être utilisés pour faire réchauffer des aliments ou des liquides. Les objets fragiles peuvent se briser ou se fendre s'ils sont brusquement soumis à une chaleur excessive.

Récipient	Adapté à la cuisson aux micro-ondes	Remarques
• Pots en verre	✓	Retirez-en le couvercle. Pour faire réchauffer uniquement.
Métal		
• Plats	✗	Peuvent provoquer des arcs électriques ou s'enflammer.
• Attaches métalliques des sacs de congélation	✗	
Papier		
• Assiettes, tasses, serviettes de table et papier absorbant	✓	Pour des temps de cuisson courts ou de simples réchauffages. Pour absorber l'excès d'humidité.
• Papier recyclé	✗	Peuvent créer des arcs électriques.
Plastique		
• Récipients	✓	Tout particulièrement s'il s'agit de thermoplastique résistant à la chaleur. Certaines matières plastiques peuvent se voiler ou se décolorer lorsqu'elles sont soumises à des températures élevées. N'utilisez pas de plastique mélaminé.
• Film étirable	✓	Peut être utilisé afin de retenir l'humidité. Ne doit pas entrer en contact avec les aliments. Soyez particulièrement vigilant lorsque vous retirez le film du récipient ; la vapeur s'échappant à ce moment est très chaude.
• Sacs de congélation	✓✗	Uniquement s'ils supportent la température d'ébullition ou s'ils sont adaptés à la cuisson au four. Ne doivent pas être fermés hermétiquement. Perforez-en la surface avec une fourchette si nécessaire.
Papier paraffiné ou sulfurisé	✓	Peut être utilisé afin de retenir l'humidité et d'empêcher les projections.

✓ **: recommandé**

✓✗ **: à utiliser avec précaution**

✗ **: risqué**

GUIDE DE CUISSON

Faire cuire des entrées

Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans ce tableau pour connaître les temps de chauffe adaptés à chaque type d'aliment.

Type d'aliment	Portion (g)	Instructions	Puissance	Temps (min)	Temps de repos (min)
Plat préparé (réfrigérés)	350	Placez le plat réfrigéré composé de 2 à 3 aliments sur une assiette en céramique. Mettez à chauffer à couvert.	MOYENNE	6½-7	3
Poulet au curry et riz (réfrigérés)	300	Placez le plat réfrigéré composé de 2 aliments sur une assiette en céramique (ex. : riz et poulet au curry). Mettez à chauffer à couvert.	MOYENNE	4½-5½	3
Pâtes en sauce (réfrigérées)	350	Placez les pâtes (ex. : spaghetti ou pâtes aux œufs) dans une assiette creuse en céramique. Mettez à chauffer à couvert. Remuez en cours de cuisson.	ÉLEVÉE	4-5	3
Pâtes farcies en sauce (réfrigérées)	350	Mettez les pâtes farcies (ex. : ravioli, tortellini) dans une assiette creuse en céramique. Mettez à chauffer à couvert. Remuez de temps en temps en cours de cuisson.	MOYENNE	4½-5½	3
Lasagnes (réfrigérées)	400	Placez les lasagnes réfrigérées (produit précuit) dans le sens de la largeur au centre du plateau. Mettez à chauffer à couvert.	ÉLEVÉE	4½-5½	3
Pommes de terre Béchamel (réfrigérées)	400	Placez les pommes de terre à la béchamel (produit précuit) dans le sens de la largeur au centre du plateau. Mettez à chauffer à couvert.	MOYENNE	5½-6½	3
Pommes de terre au four (déjà cuites et réfrigérées)	500 (2 x 250)	Percez la peau des pommes de terre et disposez-les sur une assiette plate en céramique.	ÉLEVÉE	5-6	2-3

FRANÇAIS

Faire réchauffer de la soupe ou un ragoût

Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans ce tableau pour connaître les temps de chauffe adaptés à chaque type d'aliment.

Type d'aliment	Portion (g)	Instructions	Puissance	Temps (min)	Temps de repos (min)
Soupe (réfrigérée)	250	Versez le tout dans une assiette creuse en céramique. Mettez à chauffer à couvert. Remuez en cours de cuisson.	ÉLEVÉE	3-3½	2-3
Plat mijoté (réfrigéré)	250 500	Versez le tout dans une assiette creuse en céramique ou un bol. Mettez à chauffer à couvert. Remuez en cours de cuisson.	MOYENNE	4-4½ 5½-6	2-3
Ragoût de haricots (en conserve)	350	Versez le tout dans une assiette creuse en céramique ou un bol. Mettez à chauffer à couvert. Remuez en cours de cuisson.	MOYENNE	3½-4	2-3
Soupe (surgelée)	1000	Versez le tout dans un plat en Pyrex muni d'un couvercle. Mettez à chauffer à couvert. Remuez en cours de cuisson.	ÉLEVÉE	20-22	2-3

Petit-déjeuner

Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans le tableau suivant pour connaître les temps de chauffe adaptés à chaque type d'aliment.

Type d'aliment	Quantité	Instructions	Puissance	Temps (min)	Temps de repos (min)
Bacon (réfrigéré)	2 tranches (20 g)	Disposez les tranches de bacon sur du papier absorbant sur une assiette plate en céramique.	ÉLEVÉE	env. 1½	1
Œufs brouillés	2 œufs	Battez les œufs, salez et poivrez et ajoutez deux cuillères à soupe de lait. Placez la préparation dans une assiette creuse en céramique. Remuez plusieurs fois en cours de cuisson.	FAIBLE	env. 2½	1
Haricots à la sauce tomate (conserve)	250 g	Placez les haricots dans une assiette creuse en céramique. Mettez à chauffer à couvert. Remuez en cours de cuisson.	MOYENNE	2½-3½	1-2

Faire réchauffer des en-cas

Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans le tableau suivant pour connaître les temps de chauffe adaptés à chaque type d'aliment.

Type d'aliment	Quantité	Instructions	Puissance	Temps (min)	Temps de repos (min)
Cheese-burger (réfrigéré)	150 g (1)	Placez le sandwich sur du papier absorbant, dans une assiette en céramique.	ÉLEVÉE	1-1½	2-3
Cheese-burger (surgelé)	150 g (1)	Placez le sandwich sur du papier absorbant, dans une assiette en céramique.	FAIBLE	3-3½	2-3
Hot Dog (réfrigéré)	125 g (1)	Placez le hot dog sur du papier absorbant, dans une assiette en céramique.	MOYENNE	1½	2-3
Part de pizza (réfrigérée)	100 g	Placez la part de pizza sur du papier absorbant sur une assiette en céramique.	FAIBLE	1½-2	1-2
Feuilleté à la viande et aux légumes (réfrigéré)	200 g	Placez le feuilleté réfrigéré (rouleau garni) sur du papier absorbant sur une assiette en céramique.	MOYENNE	2-2½	1-2
Quiche/tourte (réfrigérée)	150 g	Placez la quiche sur du papier absorbant sur une assiette en céramique.	MOYENNE	2-2½	2-3
Croissants	60 g (2 morceaux)	Placez les croissants sur du papier absorbant sur une assiette en céramique. Servez les croissants immédiatement après les avoir fait réchauffer.	MOYENNE	½-1	-

Décongélation et cuisson des desserts

Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans le tableau suivant pour connaître les temps de chauffe adaptés à chaque type d'aliment.

Type d'aliment	Quantité	Instructions	Puissance	Temps (min)	Temps de repos (min)
Baies en sauce	250 g	Versez les fruits surgelés dans un bol en Pyrex muni d'un couvercle. Mettez à chauffer à couvert. Laissez reposer et remuez une fois.	MOYENNE	6-6½	2-3
Beignets à la confiture	300 g (2 morceaux)	Disposez les beignets surgelés (précuits) côte à côte dans un plat en Pyrex muni d'un couvercle. Humectez la surface des beignets avec de l'eau froide. Faites cuire à couvert.	MOYENNE	4½-5	2-3

Faire décongeler le pain et les pâtisseries

Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans le tableau suivant pour connaître les temps de chauffe adaptés à chaque type d'aliment.

Type d'aliment	Quantité	Instructions	Puissance	Temps (min)	Temps de repos (min)
Baguettes	150 g (1)	Placez la baguette sur du papier absorbant et enfournez en largeur.	DÉCONGÉLATION	env. ½	3-5
Petits pains	50 g (4 morceaux)	Disposez les petits pains les uns à côté des autres sur du papier absorbant et enfournez.	DÉCONGÉLATION	env. 3	3-5
Gâteau aux fruits	120 g (1)	Placez le gâteau sur une assiette en céramique.	DÉCONGÉLATION	3-3½	5-10
Biscuit roulé à la crème	100 g (1)	Placez le gâteau sur une assiette en céramique. Placez l'assiette au centre du plateau. Laissez reposer jusqu'à ce que la crème soit entièrement décongelée.	DÉCONGÉLATION	env. 1	10-20

QUE FAIRE EN CAS DE DOUTE OU DE PROBLÈME ?

Si vous rencontrez l'un des problèmes décrits ci-dessous, essayez les solutions proposées.

Ceci est tout à fait normal.

- De la condensation se forme à l'intérieur du four.
- De l'air circule autour de la porte et du four.
- Reflet lumineux autour de la porte et du four.
- De la vapeur s'échappe du pourtour de la porte ou des orifices de ventilation.

Le four ne démarre pas lorsque vous appuyez sur le bouton de démarrage.

- La porte est-elle bien fermée ?

Les aliments ne sont pas du tout cuits.

- Le temps de cuisson a-t-il été correctement réglé ?
- La porte est-elle bien fermée ?
- L'alimentation secteur a-t-elle disjoncté ou le fusible a-t-il fondu à la suite d'une surcharge électrique ?

Les aliments sont trop ou pas assez cuits.

- Avez-vous indiqué un temps de cuisson adapté au type d'aliment ?
- Avez-vous choisi la puissance appropriée ?

Le four provoque des interférences sur les radios ou les téléviseurs.

- Ce phénomène, bien que modéré, peut en effet survenir lorsque le four fonctionne. Ceci est tout à fait normal. Pour remédier à ce problème, installez le four loin des téléviseurs, postes de radio ou antennes.

L'ampoule ne fonctionne pas.

- Vous ne devez pas remplacer vous-même l'ampoule pour des raisons de sécurité. Veuillez contacter le service d'assistance Samsung le plus proche afin qu'un ingénieur qualifié remplace l'ampoule.

Des étincelles et des craquements se produisent à l'intérieur du four (arcs électriques).

- Avez-vous utilisé un plat comportant des ornements métalliques ?
- Avez-vous laissé une fourchette ou un autre ustensile métallique dans le four ?
- L'aluminium que vous avez utilisé se situe-t-il trop près des parois du four ?

L'ouverture de la porte déclenche le fonctionnement automatique du ventilateur pendant 5 minutes. Lorsque vous placez ou retirez les aliments, l'éclairage et le ventilateur se déclenchent automatiquement dès l'ouverture de la porte. Le déclenchement automatique du ventilateur est normal, il est donc inutile d'appeler le service après-vente. Le ventilateur s'arrête automatiquement 5 minutes après la fermeture de la porte.

Si le problème ne peut être résolu à l'aide des instructions ci-dessus, contactez votre service après-vente SAMSUNG.
Munissez-vous des informations suivantes :

- Les numéros de modèle et de série figurant normalement à l'arrière du four
- Les détails concernant votre garantie
- Une description claire du dysfonctionnement

Contactez ensuite votre revendeur local ou le service après-vente SAMSUNG.

FRANÇAIS

FRANÇAIS

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

SAMSUNG s'efforce sans cesse d'améliorer ses produits. Les caractéristiques et le mode d'emploi de ce produit peuvent être modifiés sans préavis.

Modèle	**CM1089A**
Alimentation	230 V ~ 50 Hz
Consommation d'énergie Micro-ondes	 1600 W, 7 A
Puissance de sortie	230 V : 1050 W (IEC-705) (4 puissances, décongélation incluse)
Fréquence de fonctionnement	2450 MHz
Système de refroidissement	Moteur de ventilation
Dimensions (l x H x P) Extérieures Intérieures	 517 x 297 x 412 mm 336 x 225 x 349 mm
Capacité	26 litres
Poids Net Brut	 17,5 kg 19,0 kg

MEMO

MEMO

MEMO



DES QUESTIONS OU DES COMMENTAIRES?

PAYS	TÉLÉPHONE	OU SUR INTERNET
AUSTRIA	0810 - SAMSUNG (7267864, € 0.07/min)	www.samsung.com
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be (Dutch) www.samsung.com/be_fr (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com
FINLAND	030-6227 515	
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr
GERMANY	0180 5 SAMSUNG bzw. 0180 5 7267864* (*0,14 €/Min. aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. 0,42 €/Min.)	www.samsung.com
ITALIA	800-SAMSUNG(726-7864)	
CYPRUS	8009 4000 only from landline (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	
NORWAY	815 56480	
PORTUGAL	808 20-SAMSUNG(808 20 7267)	
SPAIN	902 - 1 - SAMSUNG (902 172 678)	
SWEDEN	0771 726 7864 (SAMSUNG)	
SWITZERLAND	0848 - SAMSUNG(7267864, CHF 0.08/min)	www.samsung.com/ch (German) www.samsung.com/ch_fr (French)
U.K	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com
EIRE	0818 717100	

Code N° : DE68-03310E-01

CM1089A

Magnetronoven

(COMMERCIEEL)

Gebruiksaanwijzing en kooktips

Houd er rekening mee dat bezoeken voor het uitleggen van de productwerking, het corrigeren van een onjuiste installatie of het uitvoeren van normale reinigings- of onderhoudswerkzaamheden NIET onder de garantie van Samsung vallen.

Planet First **100 % Recycled Paper**

Deze handleiding is gemaakt van 100 % gerecycled papier.

imagine the possibilities

Bedankt voor het aanschaffen van dit Samsung-product. Voor nog betere service kunt u uw product registreren op

www.samsung.com/register

SAMSUNG

OVER DEZE GEBRUIKSAANWIJZING

U hebt zojuist een nieuwe SAMSUNG-magnetronoven aangeschaft. Deze gebruiksaanwijzing bevat veel waardevolle informatie over het gebruik van deze magnetronoven:

- Veiligheidsmaatregelen
- Geschikte accessoires en kookmaterialen
- Handige kooktips
- Kooktips

LEGENDA VAN SYMBOLEN EN PICTOGRAMMEN


WAARSCHUWING — Gevaar of onveilige handelingen die kunnen leiden tot **ernstig persoonlijk letsel of de dood**.


LET OP — Gevaar of onveilige handelingen die kunnen leiden tot **licht persoonlijk letsel of schade**.

 Waarschuwing; brandgevaar

 Waarschuwing; heet oppervlak

 Waarschuwing; elektriciteit

 Waarschuwing; explosief materiaal

 NIET proberen.

 NIET aanraken.

 NIET demonteren.

 Volg de aanwijzingen nauwkeurig op.

 Trek de stekker uit het stopcontact.

 Om elektrische schokken te voorkomen, moet het apparaat zijn geaard.

 Neem contact op met het servicecentrum.

 Opmerking

 Belangrijk

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN

LEES DE AANWIJZINGEN ZORGVULDIG DOOR EN BEWAAR DEZE VOOR RAADPLEGING IN DE TOEKOMST.

Zorg ervoor dat deze veiligheidsvoorschriften altijd worden opgevolgd.

Controleer voordat u de oven gebruikt of de volgende instructies zijn opgevolgd.

 **WAARSCHUWING**
(Uitsluitend magnetronfunctie)

 **WAARSCHUWING:** als de deur of de afsluitstrippen zijn beschadigd, mag u de oven niet gebruiken voordat deze door een gekwalificeerde monteur is gerepareerd.

 **WAARSCHUWING:** onderhoud en reparaties waarbij de behuizing, die bescherming biedt tegen blootstelling aan microgolven, wordt verwijderd, mogen alleen worden uitgevoerd door een gekwalificeerde monteur. Voor anderen is dit levensgevaarlijk.

 **WAARSCHUWING:** vloeistoffen en andere gerechten mogen niet worden verwarmd in een afgesloten verpakking, aangezien deze kan exploderen.

WAARSCHUWING: Dit apparaat kan door kinderen vanaf acht jaar en door personen met een verminderd fysiek, zintuiglijk of mentaal vermogen, of gebrek aan ervaring en kennis, worden gebruikt als ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen omtrent het veilige gebruik van het apparaat en ze de risico's begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud mogen niet zonder toezicht worden uitgevoerd door kinderen die jonger zijn dan 8 jaar.

Gebruik alleen kookmaterialen die geschikt zijn voor gebruik in magnetrons.

Omwille van het risico op ontbranding, raden wij u aan de oven in het oog te houden wanneer u voedsel verwarmt dat in plastic of papier is verpakt.

De magnetronoven is bedoeld voor het verhitten van voedsel en drank. Het drogen van voedsel of kleding en het verhitten van verwarmingsdoeken, slippers, sponzen, vochtige doeken en vergelijkbare voorwerpen kan leiden tot het risico op letsel, ontsteking of brand.

Als u rook ziet, schakelt u het apparaat uit of haalt u de stekker uit het stopcontact, en laat u de deur dicht om eventuele vlammen te doven.

WAARSCHUWING: Omdat gerechten en vloeistoffen die u met de magnetron hebt verwarmd buiten de magnetron alsnog plotseling aan de kook kunnen raken en naar buiten spatten, moet u bijzonder voorzichtig zijn wanneer u ze uit de magnetron haalt.

WAARSCHUWING: de inhoud van zuigflessen en potjes met babyvoeding moet worden geroerd of geschud, en de temperatuur moet voor gebruik worden gecontroleerd om brandwonden te voorkomen.

Eieren in schaal en hele hardgekookte eieren mogen niet in de magnetron worden verwarmd, omdat ze kunnen exploderen, zelfs nadat de magnetron niet meer verwarmt.

U moet de oven regelmatig reinigen en voedselresten verwijderen.

Als de oven niet schoon gehouden wordt, kan het oppervlak beschadigd raken. Hierdoor kan de levensduur van het apparaat nadelig beïnvloed worden en kunnen mogelijk gevaarlijke situaties ontstaan;

Het apparaat is niet bedoeld voor installatie in mobiele voertuigen, caravans en soortgelijke voertuigen enzovoort.

- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met een verminderd fysiek, zintuiglijk of mentaal vermogen, of met onvoldoende ervaring en kennis, tenzij deze toestemming of instructies met betrekking tot het gebruik van het apparaat hebben gekregen van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Kinderen dienen onder toezicht te worden gehouden om te voorkomen dat ze met het apparaat gaan spelen.
- Als het netsnoer is beschadigd, moet u het laten vervangen door de fabrikant of de onderhoudsdienst van de leverancier, of door een andere gekwalificeerde monteur, om gevaarlijke situaties te voorkomen.
- **WAARSCHUWING:** vloeistoffen of andere gerechten mogen niet worden verwarmd in een afgesloten verpakking, aangezien deze kan exploderen.
- Het apparaat mag niet te nat worden schoongemaakt.
- Deze oven moet in de juiste richting en op de juiste hoogte worden geplaatst, zodat u gemakkelijk bij de opening en het bedieningsgedeelte kunt.
- Voordat u de oven voor het eerst gebruikt, laat u deze tien minuten werken met water.
- Als de oven vreemde geluiden maakt of als er een brandlucht of rook uit komt, moet u onmiddellijk de stroom uitschakelen en contact opnemen met het dichtstbijzijnde servicecentrum.
- De magnetronoven moet zodanig worden geplaatst dat u de stekker kunt bereiken.
- De magnetronoven is alleen bedoeld voor gebruik op het aanrecht en mag niet in een kast worden geplaatst.

⚠ WAARSCHUWING (Uitsluitend ovenfunctie) - Optioneel

- **WAARSCHUWING:** Wanneer het apparaat in de combistand wordt gebruikt, mogen kinderen de oven alleen gebruiken onder toezicht van een volwassene vanwege de gegenereerde temperaturen.
- Het apparaat wordt heet tijdens het gebruik. Zorg ervoor dat u de verwarmingselementen binnen in de oven nooit aanraakt.
- **WAARSCHUWING:** bereikbare onderdelen kunnen heet worden tijdens het gebruik. Houd jonge kinderen uit de buurt.

Gebruik geen stoomreiniger.

WAARSCHUWING: controleer of het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt, om elektrische schokken te vermijden.

WAARSCHUWING: het apparaat en de bereikbare onderdelen ervan worden heet tijdens gebruik. Zorg ervoor dat u de verwarmingselementen nooit aanraakt. Kinderen jonger dan acht jaar moeten uit de buurt van het apparaat worden gehouden, tenzij ze onder voortdurend toezicht staan.

Dit apparaat kan door kinderen vanaf acht jaar en door personen met een verminderd fysiek, zintuiglijk of mentaal vermogen, of gebrek aan ervaring en kennis, worden gebruikt als ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen omtrent het veilige gebruik van het apparaat en ze de risico's begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud mogen niet zonder supervisie door kinderen worden uitgevoerd.

Gebruik geen ruwe schuurmiddelen of metalen schrapers voor het reinigen van de glazen ovendeur. Het oppervlak raakt hierdoor bekrast, waardoor het glas kan barsten.

Wanneer het apparaat in gebruik is kunnen bepaalde toegankelijke oppervlakken heet worden.

De deur en de buitenkant van het apparaat kunnen heet worden wanneer het apparaat in gebruik is.

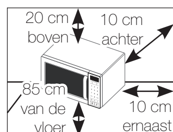
Houd het apparaat en het netsnoer buiten het bereik van kinderen jonger dan acht jaar oud.

Dit apparaat is niet bedoeld voor bediening met een externe timer of een apart systeem voor bediening op afstand.

Dit product is Groep 2 Klasse B ISM-apparatuur. In Groep 2 is alle ISM-apparatuur ondergebracht waarmee opzettelijk radiofrequente energie wordt gegenereerd en/of gebruikt in de vorm van elektromagnetische straling voor de behandeling van materiaal, alsmede EDM- en booglasapparatuur.
Klasse B-apparatuur is apparatuur die geschikt is voor gebruik in huishoudelijke omgevingen en in omgevingen die rechtstreeks zijn aangesloten op het stroomnet met laag voltage dat geleverd wordt aan gebouwen die voor huishoudelijk gebruik zijn bedoeld.

DE MAGNETRONOVEN INSTALLEREN

Zet de oven op een plat oppervlak op 85 centimeter boven de vloer. Het oppervlak moet sterk genoeg zijn om het gewicht van de oven te kunnen dragen.



1. Let er tijdens de installatie op dat voldoende ventilatieruimte rond de oven wordt vrijgehouden: minimaal 10 cm aan de achterzijde en de zijkanten van de oven en minimaal 20 cm aan de bovenkant van de oven.
2. Verwijder alle verpakkingsmaterialen uit de oven.
3. Installeer de loopring en het draaiplateau. Controleer of het draaiplateau vrij kan ronddraaien. (Alleen type model met draaiplateau)
4. De oven moet zodanig worden geplaatst dat u de stekker kunt bereiken.

☛ Als het netsnoer is beschadigd, moet u het laten vervangen door de fabrikant of de onderhoudsdienst van de leverancier, of door een andere gekwalificeerde monteur, om gevaarlijke situaties te voorkomen.
Sluit de oven voor de veiligheid aan op een correct geaard stopcontact.

☛ Installeer de magnetronoven nooit in een hete of vochtige omgeving, zoals naast een gewone oven of een radiator. Let goed op de voedingsspecificaties van de oven. Een eventueel verlengsnoer moet van hetzelfde type zijn als de voedingskabel die bij de oven is geleverd. Reinig de binnenzijde van de oven en de afsluitstrippen bij de deur met een vochtige doek voordat u de magnetronoven voor het eerst gebruikt.

DE MAGNETRONOVEN REINIGEN

De volgende onderdelen van de magnetronoven moeten regelmatig worden gereinigd om vastzetten van vet- en voedselresten te voorkomen:

- binnen- en buitenwanden
- deur en afsluitstrippen
- draaiplateau en loopring (alleen type model met draaiplateau)

☛ Controleer **ALTIJD** of de afsluitstrippen schoon zijn en de deur goed sluit.

☛ Als de oven niet schoon gehouden wordt, kan het oppervlak beschadigd raken. Hierdoor kan de levensduur van het apparaat nadelig beïnvloed worden en kunnen mogelijk gevaarlijke situaties ontstaan;

1. Reinig de buitenkant met een zachte doek en een warm sopje. Afspoelen en drogen.

2. Verwijder alle spatten of vlekken van de oppervlakken aan de binnenkant van de oven met een doekje met zeepsop. Afspoelen en drogen.

3. Om geurtjes en vastzittende voedselresten te verwijderen, plaatst u een kopje verdund citroensap op het in de oven en verwarmt u deze tien minuten lang op maximaal vermogen.

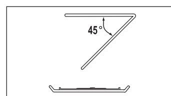
4. Was het vaatwasmachinebestendige plateau wanneer dat nodig is.

Laat **NOOIT** water in de ventilatieopeningen lopen. **NOOIT** schuurmiddelen of chemische oplosmiddelen gebruiken. Let vooral goed op bij het reinigen van de afsluitstrips bij de deur om ervoor te zorgen dat:

- zich geen resten ophopen
- de deur goed sluit

Reinig de binnenzijde van de magnetronoven direct na elk gebruik met een licht sopje, maar laat het apparaat eerst afkoelen om verwonding te voorkomen.

Voor het reinigen van het plafond wordt aangeraden het grillelement eerst 45 ° omlaag te klappen.



(Uitsluitend model met zwenkverwarming)

DE MAGNETRONOVEN OPBERGEN OF LATEN REPAREREN

Bij het uitvoeren van onderhoud aan of het opbergen van de magnetronoven moet u enkele eenvoudige voorzorgsmaatregelen nemen.
De oven mag niet worden gebruikt bij beschadigingen aan de deur of afsluitstrippen:

- Gebroken scharnier
- Versleten afsluitstrippen
- Beschadigde of verbogen ovenbehuizing

Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door een gekwalificeerde magnetronservicetechnicus.

NOOIT de behuizing van de oven verwijderen. Als de oven niet goed werkt of u twijfelt over de conditie van het apparaat:

- De stekker uit het stopcontact halen.
- Contact opnemen met het dichtstbijzijnde servicecentrum.

Als u het apparaat tijdelijk wilt opbergen, doe dat dan op een droge, stofvrije plaats.
Reden: stof en vocht kunnen een negatieve invloed hebben op de onderdelen in de oven.

Vervang de lamp in de oven om veiligheidsredenen niet zelf. Neem contact op met het dichtstbijzijnde klantenservicecentrum van Samsung om een bevoegde technicus te regelen die de lamp kan vervangen.

WAARSCHUWING				
Alleen gekwalificeerd personeel mag het apparaat aanpassen of repareren.	✓	✓	✓	✓
Verhit geen vloeistoffen of ander voedsel in afgesloten verpakkingen in de magnetron.	✓	✓	✓	✓
Gebruik voor uw eigen veiligheid geen hogedrukreinigers of stoomreinigers.	✓	✓	✓	✓
Plaats dit apparaat niet bij een verwarming of bij ontvlambaar materiaal, op een vochtige, vettige of stoffige locatie, op een locatie die is blootgesteld aan direct zonlicht en water, op een locatie waar een gaslekkage kan zijn of op een ongelijke ondergrond.	✓	✓	✓	✓
Het apparaat moet goed worden geaard in overeenstemming met plaatselijke en landelijke voorschriften.	✓	✓	✓	✓
Gebruik een droge doek om regelmatig de voedingsterminals en contactpunten te ontdoen van bijvoorbeeld stof en water.	✓	✓	✓	✓
Trek niet te hard aan het netsnoer, buig het niet overmatig en plaats er geen zwaar voorwerp op.	✓	✓	✓	✓
In het geval van een gaslek (zoals propaangas, LPG enz.) moet u de ruimte meteen ventileren en raakt u de stekker niet aan.	✓	✓	✓	✓
Kom niet met natte handen aan de stekker.	✓	✓	✓	✓
Schakel het apparaat niet uit door de stekker uit het stopcontact te trekken terwijl het apparaat in bedrijf is.	✓	✓	✓	✓
Steek geen vingers of vreemde stoffen in het apparaat. Als er vreemde stoffen zoals water in het apparaat binnenkomen, moet u onmiddellijk de stekker uit het stopcontact halen en contact opnemen met het dichtstbijzijnde servicecentrum.	✓	✓	✓	✓
Oefen geen buitensporige druk op het apparaat uit.	✓	✓	✓	✓
Plaats de oven niet boven een fragiel object zoals een fonteintje of een glazen voorwerp.	✓	✓		
Gebruik geen wasbenzine, thinner, alcohol, stoomreiniger of hogedrukreiniger om het apparaat te reinigen.	✓	✓	✓	✓
Zorg ervoor dat het voedingsvoltage, de frequentie en de stroom overeenkomen met de productspecificaties.	✓	✓		✓
Steek de stekker stevig in het stopcontact. Gebruik geen stekkeradapter, verlengsnoer of elektrische transformator.	✓	✓	✓	
Haak het netsnoer niet aan een metalen object en laat het snoer niet tussen objecten of achter de oven lopen.	✓	✓	✓	
Gebruik geen beschadigde stekker, beschadigde voedingskabel of los stopcontact. Als de stekker of het netsnoer beschadigd is, neemt u contact op met het dichtstbijzijnde servicecentrum.	✓	✓	✓	✓
Giet geen water op de oven en spuit geen water direct op de oven.	✓	✓		
Plaats geen objecten op de oven, in de oven of op de deur van de oven.	✓	✓	✓	
Spuit geen vluchtig materiaal zoals insecticiden op het oppervlak van de oven.	✓	✓		
Bewaar geen brandbare materialen in de oven. Wees extra voorzichtig als u voedsel of dranken verhit die alcohol bevatten. Alcoholdampen kunnen in contact komen met een heet deel van de oven.	✓		✓	✓

Houd kinderen uit de buurt van de deur wanneer u deze opent of sluit. Zij kunnen tegen de deur stoten of met hun vingers achter de deur blijven haken.	✓	✓	✓	✓
WAARSCHUWING: omdat gerechten en vloeistoffen die u met de magnetron hebt verwarmd, buiten de magnetron alsnog plotseling aan de kook kunnen raken en naar buiten spatten, moet u bijzonder voorzichtig zijn wanneer u ze uit de magnetron haalt. Om dit te voorkomen, moet u ALTIJD een nagaartijd van ten minste 20 seconden aanhouden nadat de oven is uitgeschakeld, zodat de warmte zich kan verdelen. Roer zo nodig tijdens het verwarmen en roer ALTIJD na het verwarmen. Bij brandwonden moet u de volgende aanwijzingen voor eerste hulp opvolgen: • Houd de brandplek minimaal 10 minuten ondergedompeld in koud water. • Dek af met droog, schoon verband. • Breng geen zalf, olie of lotion aan op de brandwond.	✓	✓	✓	✓

⚠ LET OP

Gebruik alleen kookmaterialen die geschikt zijn voor gebruik in magnetrons; gebruik GEEN metalen verpakkingen, bestek met gouden of zilveren sierranden, vleespennen, vorken enzovoort. Verwijder het metalen binddraadje van papieren of plastic zakken. Reden: er kunnen elektrische vonken ontstaan die de oven kunnen beschadigen.	✓		✓	✓
Gebruik de magnetronoven niet voor het drogen van kranten of kleren.	✓		✓	✓
Hanteer kortere tijden voor kleinere hoeveelheden voedsel om oververhitting te voorkomen en om te voorkomen dat voedsel gaat branden.	✓		✓	✓
Dompel de voedingskabel en stekker niet in water onder en houd de voedingskabel uit de buurt van hittebronnen.	✓	✓		
Eieren in schaal en hele hardgekookte eieren mogen niet in de magnetron worden verwarmd, omdat ze kunnen exploderen, zelfs nadat de magnetron niet meer verwarmt. Verhit ook geen luchtdichte of vacuüm flessen, potten, verpakkingen, noten in de dop, tomaten enzovoort.			✓	✓
Bedek de ventilatieopeningen niet met textiel of papier. Dit kan vlam vatten door de hete lucht die door de oven wordt uitgestoten. De oven kan ook oververhit raken en zichzelf automatisch uitschakelen. De oven blijft dan uit totdat deze voldoende is afgekoeld.	✓		✓	
Gebruik altijd ovenwanten wanneer u een schotel uit de oven haalt, om brandwonden te voorkomen.			✓	
Roer vloeistoffen halverwege tijdens de verhitting of na afloop van de verhitting en laat de vloeistof na verhitting ten minste twintig seconden rusten om overkoken te voorkomen.			✓	
Ga tijdens het openen van de ovendeur op armlengte afstand van de oven staan zodat u zich niet kunt branden aan ontsnappende hete lucht of stoom.			✓	
Start de magnetronoven niet wanneer deze leeg is. De magnetronoven wordt om redenen van veiligheid automatisch een half uur uitgeschakeld. Het wordt aanbevolen altijd een glas water in de oven te laten staan om microgolven te absorberen als de over per ongeluk wordt ingeschakeld.	✓			✓
Plaats de oven met zo veel vrije ruimte als in deze handleiding wordt vermeld. (Zie De magnetronoven installeren.)	✓		✓	
Wees voorzichtig bij het aansluiten van elektrische apparaten op stopcontacten in de buurt van de oven.	✓	✓	✓	

NEDERLANDS

MAATREGELEN TER VOORKOMING VAN MOGELIJKE OVERMATIGE BLOOTSTELLING AAN MICROGOLVEN (UITSLUITEND MAGNETRONFUNCTIE).

Het niet navolgen van de volgende veiligheidsvoorschriften kan leiden tot schadelijke blootstelling aan microgolven.

(a) Probeer in geen geval de oven te gebruiken met de deur open. Laat de vergrendelingspallen in de deur intact en steek niets in de gaten van de deurvergrendeling.

(b) Plaats GEEN voorwerpen tussen de deur en de voorplaat. Voorkom dat resten van voedsel of reinigingsmiddelen zich op de afsluitstrippen verzamelen. Zorg ervoor dat de deur en de afsluitstrippen altijd schoon zijn door deze na gebruik te reinigen, eerst met een vochtige doek en daarna met een droge doek.

(c) Als de oven is beschadigd, gebruik deze dan NIET voordat deze is gerepareerd door een gekwalificeerde onderhoudstechnicus die door de fabrikant is opgeleid. Het is vooral belangrijk dat de ovendeur goed sluit en dat er geen beschadigingen zijn aan:

(1) deur (gebogen)

(2) deurscharnieren (gebroken of los)

(3) de afsluitstrippen en de afdichtoppervlakken

(d) De oven mag uitsluitend worden bijgesteld of gerepareerd door een gekwalificeerde onderhoudstechnicus die is opgeleid door de fabrikant.

Samsung brengt een reparatietarief in rekening voor het vervangen van een accessoire of het repareren van een cosmetisch defect als de schade aan het apparaat en/od de schade aan of het verlies van het accessoire is veroorzaakt door de klant. Items die hieronder vallen zijn onder andere:

(a) Een gedeukte, bekraste of gebroken deur, handgreep, buitenpaneel of bedieningspaneel.

(b) Een gebroken of ontbrekende lade, geleiderrol, koppelaar of rooster.

- Gebruik dit apparaat alleen waarvoor het is bedoeld, zoals in deze gebruiksaanwijzing is beschreven. In de waarschuwingen en veiligheidsvoorschriften in deze handleiding worden niet alle mogelijke omstandigheden en situaties besproken. Het is uw eigen verantwoordelijkheid om uw gezond verstand te gebruiken en voorzichtig te zijn bij de installatie, de bediening en het onderhoud van het apparaat.
- Omdat de hier volgende bedieningsinstructies voor diverse modellen gelden, kunnen de kenmerken van uw magnetronoven soms afwijken van die welke in deze gebruiksaanwijzing worden beschreven en zijn mogelijk niet alle waarschuwingen voor u van toepassing. Als u vragen of problemen hebt, neemt u contact op met het dichtstbijzijnde servicecentrum of gaat u voor hulp en informatie naar www.samsung.com.
- Deze magnetronoven is bedoeld voor het verhitten van voedsel. De oven is alleen bedoeld voor thuisgebruik. Verhit geen textiel of kussens die met korrels zijn gevuld. Dat kan leiden tot brandwonden en brand. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor schade door verkeerd of onjuist gebruik van het apparaat.
- Als de oven niet schoon gehouden wordt, kan het oppervlak beschadigd raken. Hierdoor kan de levensduur van het apparaat nadelig beïnvloed worden en kunnen mogelijk gevaarlijke situaties ontstaan.



CORRECTE VERWIJDERING VAN DIT PRODUCT (ELEKTRISCHE & ELEKTRONISCHE AFVALAPPARATUUR)

(Van toepassing in landen waar afval gescheiden wordt ingezameld)

Dit merkteken op het product, de accessoires of het informatiemateriaal duidt erop dat het product en zijn elektronische accessoires (bv. lader, headset, USB-kabel) niet met ander huishoudelijk afval verwijderd mogen worden aan het einde van hun gebruiksduur. Om mogelijke schade aan het milieu of de menselijke gezondheid door ongecontroleerde afvalverwijdering te voorkomen, moet u deze artikelen van andere soorten afval scheiden en op een verantwoorde manier recyclen, zodat het duurzame hergebruik van materiaalbronnen wordt bevorderd.

Huishoudelijke gebruikers moeten contact opnemen met de winkel waar ze dit product hebben gekocht of met de gemeente waar ze wonen om te vernemen waar en hoe ze deze artikelen milieuvriendelijk kunnen laten recyclen.

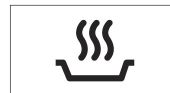
Zakelijke gebruikers moeten contact opnemen met hun leverancier en de algemene voorwaarden van de koopovereenkomst nalezen. Dit product en zijn elektronische accessoires mogen niet met ander bedrijfsafval voor verwijdering worden gemengd.

INHOUD

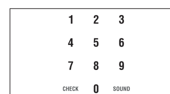
KORTE AANWIJZINGEN VOOR DIRECT GEBRUIK

Als u een gerecht wilt bereiden.

1. Zet het gerecht in de oven. Stel het vermogen in door een of meer keren op de toets **Vermogen** (♨) te drukken.

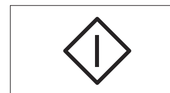


2. Selecteer de bereidingstijd door op de **cijfertoetsen** te drukken (Max.: 30 min.).



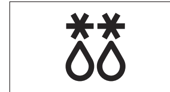
3. Druk op de toets **Start** (◇).

Resultaat: De bereiding begint. De oven laat vier keer een pieptoon horen wanneer de bereidingstijd is verstreken.

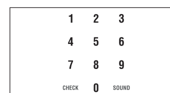


Als u voedsel wilt ontdooien.

1. Zet het bevroren gerecht in de oven.
Druk op de toets **Ontdooien** (⁂).

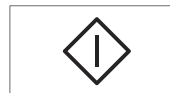


2. Selecteer de bereidingstijd door op de **cijfertoetsen** te drukken (Max.: 30 min.).



3 Druk op de toets **Start** (◇).

Resultaat: De bereiding begint. De oven laat vier keer een pieptoon horen wanneer de bereidingstijd is verstreken.

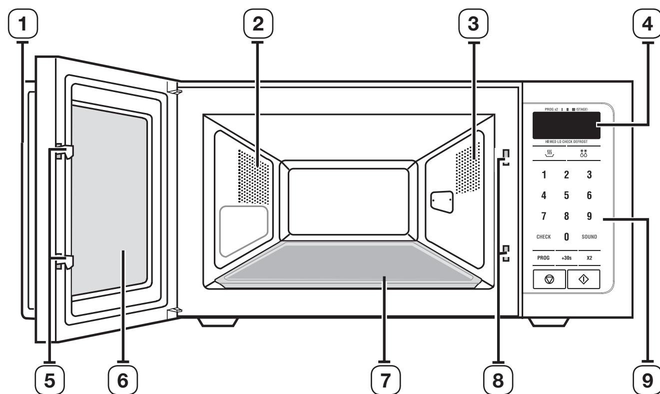


Als u de bereidingstijd wilt wijzigen.

Laat het gerecht in de oven staan.
Druk een of meer keren op +30s voor elke 30 seconden extra die u wilt toevoegen.

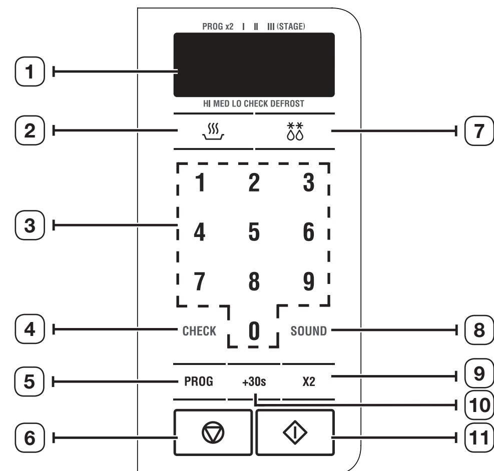


OVEN



1. GREEP
2. VENTILATIEOPENINGEN
3. OVENLAMP
4. DISPLAY
5. VERGRENDELINGSPALLEN
6. DEUR
7. KERAMISCHE PLAAT
8. VERGRENDELINGSOPENINGEN
9. BEDIENINGSPANEEL

BEDIENINGSPANEEL

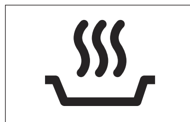


1. DISPLAY
2. VERMOGENSTOETS
3. CIJFERTOETSEN
4. CONTROLETOETS
5. PROGRAMMATOETS
6. TOETS STOPPEN/ANNULEREN
7. ONTDOOITOETS
8. GELUIDSTOETS
9. TOETS VOOR DUBBELE HOEVEELHEID
10. TOETS +30s
11. STARTTOETS

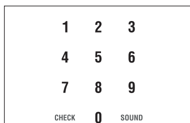
CONTROLEREN OF DE OVEN GOED WERKT

Aan de hand van de volgende eenvoudige procedure kunt u op elk gewenst moment eenvoudig controleren of de oven goed werkt. Plaats eerst een kom water op de keramische plaat. Sluit vervolgens de deur.

1. Selecteer het vermogensniveau door een of meerdere keren op de toets **Vermogen** () te drukken.



2. Selecteer de bereidingstijd door op de **cijfertoetsen** te drukken (Max.: 30 min.). Druk op de toets **Start** ().



Resultaat: De oven verwarmt het water gedurende 4 of 5 minuten. Het water zou dan moeten koken.

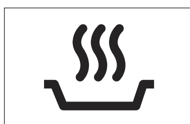
De oven moet worden aangesloten op een geschikt stopcontact. De keramische plaat moet op zijn plaats liggen. Als niet het maximale vermogen is ingesteld, duurt het langer voordat het water aan de kook raakt.

Automatische functie voor energiebesparing.
Wanneer u geen functie selecteert tijdens de installatie of het gebruik van de oven in de tijdelijke stopstand, wordt de functie geannuleerd en wordt na 10 minuten de display uitgeschakeld. De ovenlamp wordt uitgeschakeld wanneer de deur gedurende 5 minuten is geopend.

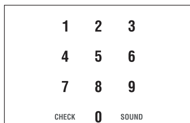
BEREIDEN/OPWARMEN

In de volgende procedure wordt uitgelegd hoe u een gerecht kunt bereiden of opwarmen.
Controleer **ALTIJD** de oveninstellingen voor u de oven onbeheerd achterlaat.
Plaats het voedsel eerst in het midden van de keramische plaat. Sluit vervolgens de deur.

1. Selecteer het vermogensniveau door een of meerdere keren op de toets **Vermogen** () te drukken.



2. Selecteer de bereidingstijd door op de **cijfertoetsen** te drukken (Max.: 30 min.).



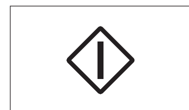
Resultaat: Het ovenlampje gaat aan.

Schakel de magnetronoven nooit in terwijl deze leeg is.

DE STARTTOETS EN DE TOETS +30 SEC GEBRUIKEN

Deze toets biedt u een handige manier om bij het hoogste vermogensniveau de bereidingstijd met stappen van 30 seconden te verlengen.

1. Druk eenmaal op de toets **+30s** (**+30s**) voor elke 30 sec. Druk op de toets **Start** (). Druk bijvoorbeeld tweemaal op de toets **+30s** (**+30s**) voor één minuut. De tijd wordt weergegeven. Druk op de toets **Start** ().



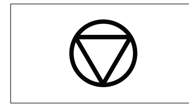
2. Voeg seconden toe aan een programma dat bezig is door op de toets **+30s** (**+30s**) te drukken voor elke 30 sec. die u wilt toevoegen.



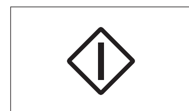
DE TOETS STOPPEN/ANNULEREN GEBRUIKEN

Met de toets **Stoppen/Annuleren** () kunt u de opgegeven instructies wissen. Daarnaast kunt u met deze toets de bereidingscyclus van de oven onderbreken zodat u het voedsel kunt controleren.

1. Als u de oven tijdens de bereiding wilt onderbreken, drukt u één keer op de toets **Stoppen/Annuleren** ().



2. Druk op de toets **Start** () om de bereiding te hervatten.



Wanneer u een onjuiste instelling opgeeft, kunt u deze corrigeren door één keer op de toets **Stoppen/Annuleren** () te drukken en vervolgens de juiste instelling opgeven.

Als u de bereidingsinstelling wilt annuleren tijdens de bereiding, drukt u tweemaal op de toets **Stoppen/Annuleren** ().

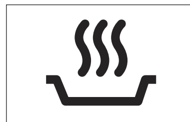
NEDERLANDS

BEREIDINGSTIJD EN VERMOGENSNIVEAU INSTELLEN

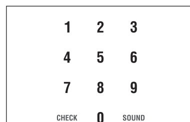
BEREIDING IN ÉÉN FASE

U kunt de bereiding op elk gewenst moment onderbreken om even naar het voedsel te kijken.

1. Druk op de toets **Vermogen** (♨) om het vermogen te selecteren. Door herhaaldelijk op de toets **Vermogen** (♨) te drukken, kunt u het vermogensniveau HI (HOOG), MED (MIDDEL) of LO (LAAG) selecteren.

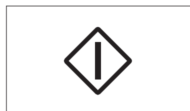


2. Gebruik de **cijfertoetsen** om de bereidingstijd op te geven. U kunt een tijd instellen van één seconde tot 30 minuten.
   Als u een tijd van meer dan één minuut opgeeft, geeft u ook de seconden op.
   Als u bijvoorbeeld een tijd van 10 minuten wilt instellen, geeft u **1, 0, 0, 0** op.



10:00

3. Druk op de toets **Start** (◇) om de bereiding te starten.



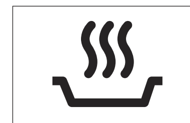
De maximale toegestane bereidingstijd is 30 min. Als u een bereidingstijd van meer dan 30 minuten opgeeft, wordt op de display "E3" weergegeven. In dat geval drukt u op de toets **Stoppen/ Annuleren** (⊗) en herhaalt u de stappen.

E 3

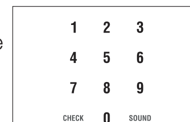
BEREIDING IN MEERDERE FASEN

U kunt de bereiding op elk gewenst moment onderbreken om even naar het voedsel te kijken.

1. Druk op de toets **Vermogen** (♨) om het vermogen te selecteren. Door herhaaldelijk op de toets **Vermogen** (♨) te drukken, kunt u het vermogensniveau HI (HOOG), MED (MIDDEL) of LO (LAAG) selecteren.

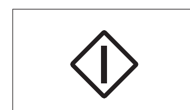


2. Gebruik de **cijfertoetsen** om de bereidingstijd op te geven. U kunt een tijd instellen van één seconde tot 30 minuten. Als u een tijd van meer dan één minuut opgeeft, geeft u ook de seconden op.
   Als u bijvoorbeeld een tijd van 10 minuten wilt instellen, geeft u **1, 0, 0, 0** op.



10:00

3. Herhaal stap 1 en 2 voor een tweede of derde bereidingsfase.
4. Druk op de toets **Start** (◇) om de bereiding te starten.



VERMOGENSNIVEAUS

U kunt kiezen uit de onderstaande vermogensniveaus.

Vermogensniveau	Percentage	Uitvoer
HOOG (HI)	100 %	1050 W
MIDDEL (MED)	70 %	735 W
LAAG (LO)	50 %	525 W
ONTDOOIEN (❄)	30 %	315 W

Als u een hoger vermogensniveau selecteert, moet u een kortere bereidingstijd instellen.

Als u een lager vermogensniveau selecteert, moet u een langere bereidingstijd instellen.

De maximale toegestane bereidingstijd is 30 min. Als u een bereidingstijd van meer dan 30 minuten opgeeft, wordt op de display "E3" weergegeven. In dat geval drukt u op de toets **Stoppen/Annuleren** (⊽) en herhaalt u de stappen.

E 3

DE TOETS VOOR SNEL ONTDOOIEN GEBRUIKEN

De ontdooitijd en het vermogen worden automatisch ingesteld. U hoeft alleen het programma en het gewicht in te stellen.

Gebruik alleen magnetronbestendige schalen.

Plaats eerst het bevroren gerecht midden op de keramische plaat en sluit de deur.

1. Druk op de toets **Ontdooien** (⁂).



2. Druk op de **cijfertoetsen** om de ontdooitijd in te stellen. U kunt een tijd van één seconde tot 30 minuten opgeven.



3. Druk op de toets **Start** (◇).



De maximale toegestane bereidingstijd is 30 min.
Als u een bereidingstijd van meer dan 30 minuten opgeeft, wordt op de display "E3" weergegeven. In dat geval drukt u op de toets **Stoppen/Annuleren** (⊽) en herhaalt u de stappen.

E 3

HET GEHEUGEN PROGRAMMEREN

BEREIDING IN ÉÉN FASE

1. Wanneer u op de toets **Programmeren** (PROG) drukt, schakelt de oven naar de programmeermodus. De inhoud van de display wordt verwijderd.

PROG

2. Gebruik de **cijfertoetsen** om een programmanummer van 1 tot 20 op te geven.





3. Druk vervolgens op de toets **Vermogen** (♨) om het vermogen te selecteren. Door herhaaldelijk op de toets **Vermogen** (♨) te drukken, kunt u het vermogensniveau HI (HOOG), MED (MIDDEL) of LO (LAAG) selecteren.



4. Gebruik de **cijfertoetsen** om de bereidingstijd op te geven. U kunt een tijd van één seconde tot 30 minuten opgeven. Als u een tijd van meer dan één minuut opgeeft, geeft u ook de seconden op.
Als u bijvoorbeeld een tijd van 10 minuten wilt instellen, geeft u **1, 0, 0, 0** op.





5. Druk op de toets **Programmeren** (PROG) om het instellen van het geheugen te voltooien.
Op de display wordt "0" weergegeven.

PROG



De maximale toegestane bereidingstijd is 30 min. Als u een bereidingstijd van meer dan 30 minuten opgeeft, wordt op de display "E3" weergegeven. In dat geval drukt u op de toets **Stoppen/Annuleren** (⊽) en herhaalt u de stappen.

E 3

BEREIDING IN MEERDERE FASEN

1. Wanneer u op de toets **Programmeren** (PROG) drukt, schakelt de oven naar de programmeermodus. De inhoud van de display wordt verwijderd.

   PROG

   :

2. Gebruik de **cijfertoetsen** om een programmanummer van 1 tot 20 op te geven.

   : 1

   1 2 3 4 5 6 7 8 9 CHECK 0 SOUND

3. Druk vervolgens op de toets **Vermogen** (♨) om het vermogen te selecteren. Door herhaaldelijk op de toets **Vermogen** (♨) te drukken, kunt u het vermogensniveau HI (HOOG), MED (MIDDEL) of LO (LAAG) selecteren.

4. Gebruik de **cijfertoetsen** om de bereidingstijd op te geven. U kunt een tijd van één seconde tot 30 minuten opgeven. Als u een tijd van meer dan één minuut opgeeft, geeft u ook de seconden op. Als u bijvoorbeeld een tijd van 10 minuten wilt instellen, geeft u **1, 0, 0, 0** op.

   1 2 3 4 5 6 7 8 9 CHECK 0 SOUND

   10:00

5. Herhaal stap 3 en 4 voor een tweede of derde bereidingsfase.

6. Druk op de toets **Programmeren** (PROG) om het instellen van het geheugen te voltooien. Op de display wordt "0" weergegeven.

   PROG

   : 0

De maximale toegestane bereidingstijd is 30 min. Als u een bereidingstijd van meer dan 30 minuten opgeeft, wordt op de display "E3" weergegeven. In dat geval drukt u op de toets **Stoppen/ Annuleren** (⊽) en herhaalt u de stappen.

E 3

GEHEUGENPROGRAMMA'S GEBRUIKEN

Druk op de **cijfertoetsen** om een geheugenfunctie van 1 tot 20 te selecteren die door de gebruiker is geprogrammeerd (zie Het geheugen programmeren). Druk op de toets **Start** (◇).

Als ONTDOOIEN is opgenomen in de BEREIDING MET MEERDERE FASEN, wordt deze functie als eerste uitgevoerd.

Als u het programma wilt wijzigen, stelt u simpelweg GEHEUGENPROGRAMMA'S opnieuw in.

DE CONTROLETOETS GEBRUIKEN

De bereidingstijd en het vermogensniveau in elk geheugenprogramma controleren.

1. Wis alle instellingen door op de toets**Stoppen/ Annuleren** (⊽) te drukken. Druk op de toets **Controle** (CHECK) om naar de controlemodus te schakelen.

   CHECK

2. Voer met de **cijfertoetsen** het programmanummer in van 1 tot 20. Als u bijvoorbeeld op "5" drukt voor geheugenprogramma 5 met het vermogensniveau HI (HOOG), wordt een bereiding in één fase en een bereidingstijd van 6 minuten en 30 seconden, 6:30, ingesteld. Eerst wordt "5" weergegeven. Dit verandert echter in

   1 2 3 4 5 6 7 8 9 CHECK 0 SOUND

   6:30

3. Na één seconde wordt de display automatisch gewist. Als u nog andere geheugenprogramma's wilt controleren, geeft u eenvoudigweg de geheugenprogrammanummers op.

   1 2 3 4 5 6 7 8 9 CHECK 0 SOUND

4. Druk op de toets **Stoppen/Annuleren** (⊽) om de controlemodus te verlaten.

De gebruiksteller voor elk geheugenprogramma aflezen.

1. Wis alle instellingen door op de toets **Stoppen/ Annuleren** (⊽) te drukken. Druk op de toets Controle om naar de controlemodus te schakelen.

CHECK

2. Druk op de toets **Start** (◇) en druk vervolgens op een **cijfertoets** (1 tot 20) zodat voor het desbetreffende geheugenprogramma wordt weergegeven hoeveel keer het programma is gebruikt. Dit wordt weergegeven in eenheden van 10. Als geheugenprogramma 5 bijvoorbeeld 100 keer is gebruikt, wordt op de display "10" weergegeven.



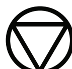
10

Aangezien op de display eenheden van 10 worden weergegeven, is de waarde voor de gebruiksteller altijd bij benadering is. Telkens wanneer een geheugenprogramma 10 keer is gebruikt, wordt de gebruiksteller met één verhoogd.

Als de gebruikersteller bijvoorbeeld op 90-99 staat, wordt "9" weergegeven. De "9" verandert in "10" bij de 100e keer dat het programma wordt gebruikt. De gebruiksteller is beperkt tot 99990. Zodra dat aantal wordt overschreden, wordt de gebruiksteller automatisch gewist en begint deze weer bij "0".

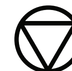
3. Na één seconde wordt de display automatisch gewist. Als u nog andere geheugenprogramma's wilt controleren, geeft u eenvoudigweg de geheugenprogrammanummers op.

4. Druk op de toets **Stoppen/Annuleren** (⊽) om de controlemodus te verlaten.



DE GEBRUIKSTELLER VOOR HET GEHEUGEN RESETTEN

1. Wis alle instellingen door op de toets **Stoppen/ Annuleren** (⊽) te drukken.
   Op de display wordt ":0" weergegeven.



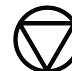
0

2. Houd het cijfer "0" ingedrukt en druk vervolgens op de toets **Ontdooien** (⁂). De magnetronoven geeft een geluidssignaal weer ter bevestiging van de resetbewerking. Als u de cijfers wist, wordt op de display "0" weergegeven.



: 0

3. Druk op de toets **Stoppen/Annuleren** (⊽) om de resetmodus te verlaten.



HET GELUID INSTELLEN

1. Druk op de toets **Sound (Geluid)** om het volumeniveau aan te passen. Het standaardvolumeniveau is "LO" (LAAG). Door herhaaldelijk op de toets **Sound (Geluid)** te drukken, kunt u achtereenvolgens de volgende volumeniveaus selecteren: MED (MIDDEL), HI (HOOG), OFF (UIT), LO (LAAG).

SOUND

5nd

2 Druk op de toets **Start** (◇) om de **geluidsmodus** te verlaten. Op de display wordt ":0" weergegeven.



: 0

Indicator	Sound (geluid)
HI (HOOG)	Luid
MED (MIDDEL)	Gemiddeld
LO	Laag
Leeg	Uit

NEDERLANDS

DE TOETS VOOR DUBBELE HOEVEELHEID GEBRUIKEN

1. Druk op de toets **Dubbele hoeveelheid** (**X2**).

X2

2. Voer met de **cijfertoetsen** het geheugenprogrammanummer tussen 1 en 20 in. Stel u drukt op "5" voor **geheugenprogramma** 5 met het vermogensniveau HI (HOOG), een bereiding in één fase en een bereidingstijd van 6 minuten en 30 seconden, 6:30.

1 2 3
4 5 6
7 8 9
CHECK 0 SOUND

5

3. De bereidingstijd voor het **geheugenprogramma** wordt verdubbeld, in dit geval wordt de bereidingstijd 13 minuten.

13:00

(6,30 x 2 = 13)

De maximale toegestane bereidingstijd is 30 min. Als door verdubbeling van de ingestelde tijd de maximale toegestane bereidingstijd wordt overschreden, wordt op de display "E3" weergegeven en drukt u vervolgens op de toets **Stoppen/Annuleren** (⊘).

E 3

RICHTLIJNEN VOOR KOOKMATERIALEN

Om voedsel in een magnetronoven te kunnen bereiden moeten de microgolven in staat zijn het voedsel te bereiken zonder te worden weerkaatst of geabsorbeerd door de gebruikte schaal. Daarom moet het kookmateriaal zorgvuldig worden geselecteerd. Als het kookmateriaal is gemarkeerd als magnetronbestendig, hoeft u zich geen zorgen te maken. In de volgende lijst vindt u diverse soorten kookmaterialen en wordt vermeld of en hoe deze in de magnetron kunnen worden gebruikt.

Kookmateriaal	Magnetron-bestendig	Opmerkingen
Aluminiumfolie	✓✗	Kan worden gebruikt in kleine hoeveelheden om te voorkomen dat bepaalde delen van het voedsel te gaar worden. Als te veel folie wordt gebruikt of de folie te dicht bij de ovenwand komt, kunnen echter vonken ontstaan.
Porselein en aardewerk	✓	Porselein, aardewerk en geglazuurd aardewerk zijn meestal wel geschikt, tenzij er een metalen sierrand op is aangebracht.
Polyester wegwerpmateriaal kartonnen borden	✓	Sommige diepvriesmaaltijden zijn verpakt in deze materialen.
Fast-foodverpakkingen		
• Polystyreen bekers	✓	Kunnen worden gebruikt voor het opwarmen van voedsel. Het polystyreen kan smelten door oververhitting.
• Papieren zakken en kranten	✗	Kunnen vlam vatten.
• Kringlooppapier en metalen garneringen	✗	Kan vonken veroorzaken.
Glas		
• Ovenschalen	✓	Kunnen worden gebruikt, tenzij voorzien van metalen sierrand.
• Fijn glaswerk	✓	Kunnen worden gebruikt voor het opwarmen van voedsel of vloeistoffen. Fijn glaswerk kan breken als gevolg van plotselinge verhitting.

Kookmateriaal	Magnetron-bestendig	Opmerkingen
• Glazen potten	✓	Het deksel moet worden verwijderd. Alleen geschikt voor opwarmen.
Metaal		
• Schalen	✗	Kunnen vonken en brand veroorzaken.
• Binddraadjes voor plastic zakken	✗	
Papier		
• Borden, bekers, servetten en keukenrol	✓	Voor korte bereidingstijden en opwarmen. Ook voor het absorberen van overtollig vocht.
• Kringlooppapier	✗	Kan vonken veroorzaken.
Plastic		
• Plastic bakjes	✓	Met name hittebestendig thermoplastic. Sommige soorten plastic kunnen vervormen of verkleuren bij hoge temperaturen. Gebruik geen melamine.
• Plasticfolie	✓	Kan worden gebruikt om vocht vast te houden. Mag niet in contact komen met het voedsel. Wees voorzichtig bij het verwijderen van de folie. Er kunnen hete dampen ontsnappen.
• Diepvrieszakken	✓✗	Alleen indien kookvast of ovenbestendig. Mag niet luchtdicht zijn. Zo nodig met een vork gaatjes aanbrengen.
Vetvrij papier	✓	Kan worden gebruikt om vocht vast te houden en spatten te voorkomen.

✓ **: Aanbevolen**

✓✗ **: Wees voorzichtig**

✗ **: Onveilig**

KOOKTIPS

Gerechten opwarmen

Gebruik de vermogensniveaus en tijden uit de tabel als richtlijn.

Voedsel	Portie (gr.)	Methode	Aan/Uit	Tijd (min.)	Nagaar-tijd (min.)
Kant-en-klaarmaaltijden (gekoeld)	350	Leg de bestanddelen (2-3) waaruit de maaltijd bestaat, op een keramische schotel. Afgedekt opwarmen.	GEMIDDELD	6½-7	3
Kipcurry met rijst (diepvries)	300	Leg de twee gekoelde bestanddelen (bijvoorbeeld rijst en curry) waaruit de maaltijd bestaat op een keramische schotel. Afgedekt opwarmen.	GEMIDDELD	4½-5½	3
Pasta met saus (gekoeld)	350	De pasta (bijvoorbeeld spaghetti of macaroni) op een diep keramisch bord leggen. Afgedekt opwarmen. Tijdens het opwarmen roeren.	HOOG	4-5	3
Gevulde pasta met saus (gekoeld)	350	De gevulde pasta (bijvoorbeeld ravioli, tortellini) op een diep keramisch bord leggen. Afgedekt opwarmen. Tijdens het opwarmen af toe roeren.	GEMIDDELD	4½-5½	3
Lasagne (gekoeld)	400	Plaats de gekoelde lasagne (voorgekookt product) in de breedte op het midden van het plateau. Afgedekt opwarmen.	HOOG	4½-5½	3
Bechamel-aardappelen (gekoeld)	400	Plaats de bechamelaardappelen (voorgekookt product) in de breedte op het midden van het plateau. Afgedekt opwarmen.	GEMIDDELD	5½-6½	3
Aardappelen in de schil (kant-en-klaar en gekoeld)	500 (2 x 250)	Prik gaatjes in de folie en leg de aardappelen op een plat keramisch bord.	HOOG	5-6	2-3

Soep en stoofpot opwarmen

Gebruik de vermogensniveaus en tijden uit de tabel als richtlijn.

Voedsel	Portie (gr.)	Methode	Aan/Uit	Tijd (min.)	Nagaar-tijd (min.)
Soep (gekoeld)	250	Gebruik een diep keramisch bord. Afgedekt opwarmen. Tijdens het opwarmen roeren.	HOOG	3-3½	2-3
Stoofschotel (gekoeld)	250 500	Gebruik een diep keramisch bord of een keramische schaal. Afgedekt opwarmen. Tijdens het opwarmen roeren.	GEMIDDELD	4-4½ 5½-6	2-3
Bonenschotel (uit blik)	350	Gebruik een diep keramisch bord of een keramische schaal. Afgedekt opwarmen. Tijdens het opwarmen roeren.	GEMIDDELD	3½-4	2-3
Soep (diepvries)	1000	Gebruik een ovenvaste glazen schaal met deksel. Afgedekt opwarmen. Tijdens het opwarmen roeren.	HOOG	20-22	2-3

Ontbijt maken

Gebruik de vermogensniveaus en opwarmtijden uit de tabel als richtlijn.

Voedsel	Portie	Methode	Aan/Uit	Tijd (min.)	Nagaar-tijd (min.)
Bacon (gekoeld)	2 plakjes (20 gr.)	Leg de plakjes bacon op een stuk bakpapier op een plat keramisch bord.	HOOG	ca. 1½	1
Roerei	2 eieren	Kluts de eieren, voeg twee eetlepels melk toe en giet dit in een diep keramisch bord. Tijdens de bereiding enkele keren doorroeren.	LO	ca. 2½	1
Bonen in tomatensaus (uit blik)	250 gr.	Giet de bonen in een diep keramisch bord. Afgedekt opwarmen. Tijdens het opwarmen roeren.	GEMIDDELD	2½-3½	1-2

Snacks opwarmen

Gebruik de vermogensniveaus en opwarmtijden uit de tabel als richtlijn.

Voedsel	Portie	Methode	Aan/Uit	Tijd (min.)	Nagaar-tijd (min.)
Cheeseburger (gekoeld)	150 gr. (1 stuks)	Leg de burger op een stuk bakpapier op een keramisch bord.	HOOG	1-1½	2-3
Cheeseburger (diepvries)	150 gr. (1 stuks)	Leg de burger op een stuk bakpapier op een keramisch bord.	LO	3-3½	2-3
Hotdog (gekoeld)	125 gr. (1 stuks)	Leg de hotdog op een stuk bakpapier op een keramisch bord.	GEMIDDELD	1½	2-3
Pizzapunt (gekoeld)	100 gr.	Leg de pizzapunt op een stuk bakpapier op een keramisch bord.	LO	1½-2	1-2
Wrap met vlees en groenten (gekoeld)	200 gr.	Leg de gekoelde wrap (gevulde deegwaar) op een stuk bakpapier op een keramisch bord.	GEMIDDELD	2-2½	1-2
Quiche/hartige taart (gekoeld)	150 gr.	Leg de quiche op een stuk bakpapier op een keramisch bord.	GEMIDDELD	2-2½	2-3
Croissants	60 gr. (2 stuks)	Leg de croissants op een stuk bakpapier op een keramisch bord. Serveer de croissants meteen nadat ze zijn opgewarmd.	GEMIDDELD	½-1	-

Nagerechten ontdooien en bereiden

Gebruik de vermogensniveaus en opwarmtijden uit de tabel als richtlijn.

Voedsel	Portie	Methode	Aan/Uit	Tijd (min.)	Nagaar-tijd (min.)
Bessen in saus	250 gr.	Leg het bevroren fruit in een ovenvaste glazen schaal met deksel. Afgedekt opwarmen. Tijdens de nagaartijd tijd één keer doorroeren.	GEMIDDELD	6-6½	2-3
Knoedels met jamvulling	300 gr. (2 stuks)	Leg de bevroren knoedels (voorgekookt) naast elkaar in een ovenvaste glazen schaal met deksel. Bevochtig de bovenkant van de knoedels met koud water. Afdekken.	GEMIDDELD	4½-5	2-3

Brood en cake ontdooien

Gebruik de vermogensniveaus en opwarmtijden uit de tabel als richtlijn.

Voedsel	Portie	Methode	Aan/Uit	Tijd (min.)	Nagaar-tijd (min.)
Baguettes	150 gr. (1 stuks)	Leg de baguette in de breedte op een stuk bakpapier in de oven.	ONTDOOIEN	ca. ½	3-5
Broodjes	50 gr. (4 stuks)	Leg de broodjes in de breedte op een stuk bakpapier in de oven.	ONTDOOIEN	ca. 3	3-5
Vruchtencake	120 gr. (1 stuks)	Leg het stuk cake op een keramisch bord.	ONTDOOIEN	3-3½	5-10
Slagroomcake	100 gr. (1 stuks)	Leg het stuk cake op een keramisch bord. Plaats het bord midden op het draaiplateau. Laten staan totdat de slagroom helemaal is ontdooid.	ONTDOOIEN	ca. 1	10-20

WAT TE DOEN IN GEVAL VAN TWIJFEL OF BIJ PROBLEMEN

In geval van problemen kunt u de onderstaande oplossingen proberen.

Dit is normaal.

- Condensvorming in de oven.
- Luchtstroom rond de deur en de behuizing.
- Lichtweerkaatsing rond de deur en de behuizing.
- Stoom langs de randen van de deur en via de ventilatieopeningen.

De oven start niet na het indrukken van de starttoets.

- Is de deur goed gesloten?

Het gerecht is helemaal niet gaar.

- Hebt u de timer correct ingesteld?
- Is de deur gesloten?
- Is de elektriciteitsleiding overbelast en is er een zekering of aardlekschakelaar uitgevallen?

Het gerecht is niet helemaal gaar of juist te gaar.

- Hebt u de juiste bereidingstijd ingesteld voor het betreffende type gerecht?
- Hebt u het juiste vermogen geselecteerd?

De oven stoort de radio of televisie.

- Tijdens het gebruik van de oven kan er een lichte storing op radio of televisie waarneembaar zijn. Dit is normaal. U kunt dit probleem verhelpen door de oven uit de buurt van de televisie, radio en antenne te plaatsen.

De lamp werkt niet.

- Vervang de lamp in de oven om veiligheidsredenen niet zelf. Neem contact op met het dichtstbijzijnde klantenservicecentrum van Samsung om een bevoegde technicus te regelen die de lamp kan vervangen.

Vonken en knetterende geluiden binnen in de oven.

- Gebruikt u een schaal met metalen sierrand?
- Bevindt er zich een vork of ander metalen keukengerei in de oven?
- Bevindt er zich aluminiumfolie te dicht bij de binnenwand?

Wanneer u de deur opent, wordt automatisch de ventilator gedurende 5 minuten ingeschakeld.
Wanneer u voedsel in de oven plaatst of uit de oven haalt en de deur opent, gaan automatisch de lamp en de ventilator aan. Het is de bedoeling dat de ventilator aangaat. U hoeft dus geen servicemonteur te bellen. Zodra u de deur sluit, wordt de ventilator automatisch na 5 minuten weer uitgeschakeld.

Als u het probleem niet met behulp van de bovenstaande aanwijzingen kunt oplossen, kunt u contact opnemen met de klantenservice van SAMSUNG in uw woonplaats.
Zorg ervoor dat u de volgende gegevens bij de hand hebt.

- Het modelnummer en serienummer, gewoonlijk te vinden op de achterzijde van de oven
- Uw garantiegegevens
- Een duidelijke omschrijving van het probleem

Neem vervolgens contact op met de dealer in uw woonplaats of de serviceafdeling van SAMSUNG.

TECHNISCHE SPECIFICATIES

SAMSUNG streeft continu naar productverbetering. Zowel de technische specificaties als de instructies voor de gebruiker kunnen daarom zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.

Model	CM1089A
Stroombron	230 V – 50 Hz
Energieverbruik Magnetronfunctie	 1600 W, 7 A
Uitgangsvermogen	230 V: 1050 W (IEC-705) (4 vermogensniveaus, inclusief ontdooistand)
Frequentie	2450 MHz
Koeling	Ventilator met motor
Afmetingen (B x H x D) Buitenzijde Ovenruimte	 517 x 297 x 412 mm 336 x 225 x 349 mm
Volume	26 liter
Gewicht Netto Bruto	 17,5 kg 19,0 kg

MEMO

MEMO

MEMO

NEDERLANDS



VRAGEN OF OPMERKINGEN

LAND	BEL	OF BEZOEK ONS ONLINE OP
AUSTRIA	0810 - SAMSUNG (7267864, € 0.07/min)	www.samsung.com
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be (Dutch) www.samsung.com/be_fr (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com
FINLAND	030-6227 515	
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr
GERMANY	0180 5 SAMSUNG bzw. 0180 5 7267864* (*0,14 €/Min. aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. 0,42 €/Min.)	www.samsung.com
ITALIA	800-SAMSUNG(726-7864)	
CYPRUS	8009 4000 only from landline (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	
NORWAY	815 56480	
PORTUGAL	808 20-SAMSUNG(808 20 7267)	
SPAIN	902 - 1 - SAMSUNG (902 172 678)	
SWEDEN	0771 726 7864 (SAMSUNG)	
SWITZERLAND	0848 - SAMSUNG(7267864, CHF 0.08/min)	www.samsung.com/ch (German) www.samsung.com/ch_fr (French)
U.K	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com
EIRE	0818 717100	

Codenr.: DE68-03310E-01